

مرے جام جلی اور مارملیڈ



www.iqbalkalmati.blogspot.com



جامعہ اسلامی
اور

مارکیٹ

باجی نجفہ دین
☆

فہرست

29	ترکیب نمبر 5	آلو بخارا کا مرتبہ	7	اپنی باتیں
30	ترکیب نمبر 1	آلو چہ کا مرتبہ	9	یاد رکھیے
31	ترکیب نمبر 2	آلو چہ کا مرتبہ	11	غالی بوتلیں صاف کرنے کا طریقہ
32	ترکیب نمبر 1	آم کا مرتبہ	13	قوام کی تیاری اور پہچان
33	ترکیب نمبر 2	آم کا مرتبہ	17	مُربے
34	ترکیب نمبر 3	آم کا مرتبہ	19	ادرک کا مرتبہ ترکیب نمبر 1
35	ترکیب نمبر 4	آم کا مرتبہ	20	ادرک کا مرتبہ ترکیب نمبر 2
37	ترکیب نمبر 1	آٹے کا مرتبہ	21	ادرک کا مرتبہ ترکیب نمبر 3
38	ترکیب نمبر 2	آٹے کا مرتبہ	22	اڈو کا مرتبہ ترکیب نمبر 1
39	ترکیب نمبر 3	آٹے کا مرتبہ	23	اڈو کا مرتبہ ترکیب نمبر 2
40	ترکیب نمبر 1	اٹلی کا مرتبہ	25	آلو کا مرتبہ ترکیب نمبر 1
41	ترکیب نمبر 2	اٹلی کا مرتبہ	26	آلو کا مرتبہ ترکیب نمبر 2
42		امروہ کا مرتبہ	27	آلو بخارا کا مرتبہ ترکیب نمبر 1
43	ترکیب نمبر 1	انگور کا مرتبہ	28	کچا آلو بخارا کا مرتبہ ترکیب نمبر 2
44	ترکیب نمبر 2	انگور کا مرتبہ		

67	زرد آلو یا کابلی خوبانی کا مرتبہ	45	انناس کا مرتبہ
68	ستاور کا مرتبہ	46	انجیر کا مرتبہ
69	سدا پھل کا مرتبہ	47	بادام کا مرتبہ
70	مردا کا مرتبہ	48	بہی کا مرتبہ ترکیب نمبر 1
71	سنگترہ کا مرتبہ	49	بہی کا مرتبہ ترکیب نمبر 2
72	سنگترہ کے پھلکوں کا مرتبہ	50	بیگمیری کا مرتبہ
73	سیب کا مرتبہ ترکیب نمبر 1	51	پھلوں کا مرتبہ ترکیب نمبر 1
74	سیب کا مرتبہ ترکیب نمبر 2	52	پھلوں کا مرتبہ ترکیب نمبر 2
75	سیب کا مرتبہ ترکیب نمبر 3	53	پیمپنا کا مرتبہ
76	شفق آلو کا مرتبہ	54	پنڈول کا مرتبہ
77	فالسہ کا مرتبہ	55	پیمپنا کا مرتبہ
78	کیلا کا مرتبہ	56	تربوڑ کا مرتبہ
79	کشمل کا مرتبہ	57	نماڑ کا مرتبہ
80	کریلا کا مرتبہ	58	جامن کا مرتبہ ترکیب نمبر 1
81	کسیر و کا مرتبہ	59	جامن کا مرتبہ ترکیب نمبر 2
82	لکڑی وندے کا مرتبہ	60	چغندر کا مرتبہ
83	کھجور کا مرتبہ ترکیب نمبر 1	61	چیری کا مرتبہ
84	کھجور کا مرتبہ ترکیب نمبر 2	62	خشمل کا مرتبہ
85	گاجر کا مرتبہ ترکیب نمبر 1	63	خر بوڑہ کا مرتبہ
86	گاجر کا مرتبہ ترکیب نمبر 2	64	خوبانی کا مرتبہ ترکیب نمبر 1
88	گاجر کا مرتبہ ترکیب نمبر 3	65	خوبانی کا مرتبہ ترکیب نمبر 2
89	ایمو کا شہدہ الامرتہ ترکیب نمبر 1	66	خوبانی کا شہدہ { ترکیب نمبر 3
90	ایمو کا مرتبہ ترکیب نمبر 2		

115	اسم کا جام	91	ماٹھے کا مرتبہ
116	انسان کا جام	92	منقشے کا مرتبہ
117	انجیر کا جام	93	نارنگی کا مرتبہ
118	انسان اور خوبڑے کا جام	94	نانشپاتی کا مرتبہ
119	نماز کا جام ترکیب نمبر 1	95	ناریل کا مرتبہ ترکیب نمبر 1
120	نماز کا جام ترکیب نمبر 2	96	ناریل کا مرتبہ ترکیب نمبر 2
122	نماز اور لیمو کا جام	97	ناریل کا مرتبہ ترکیب نمبر 3
124	نماز اور کینو کا جام	98	ہرڈ کا مرتبہ ترکیب نمبر 1
126	نماز اور سیب کا جام	99	ہرڈ کا مرتبہ ترکیب نمبر 2
128	جامن کا جام	100	ہرڈ کا مرتبہ ترکیب نمبر 3
129	چغندر کا جام	101	ذیل روچی کا مرتبہ
130	خوبانی (نشک) کا جام	103	کینڈی
131	خوبانی کا جام	105	پیٹھا کی کینڈی
132	سیب کا شند { ترکیب نمبر 1	106	اورک کی کینڈی
133	سیب کا جام ترکیب نمبر 2	107	بیر کی کینڈی
134	سیب کا جام ترکیب نمبر 3		
135	سگترے کا جام		جام جیلی اور مارلیٹ
136	لکڑوندے کا جام	109	جام
137	کینو کا جام	111	آڑو کا جام
138	گریپ فروٹ کا جام	112	اسٹرا بری کا جام
139	منقشے کا جام	113	آٹو بنمار کا جام
140	ماٹھے کا جام	114	امروہ کا جام

155	سیب کی جیلی ترکیب نمبر 2	141	ہاشیاتی کا جام ترکیب نمبر 1
156	شہد کی فروٹ جیلی	142	ہاشیاتی کا جام ترکیب نمبر 2
157	فروٹ جیلی		
159	کیلے کی جیلی		
160	منقے کی جیلی	143	آم کی جیلی ترکیب نمبر 1
161	ماسے کی جیلی	144	آم کی جیلی ترکیب نمبر 2
162	نارنگی کی جیلی	145	امروہ کی جیلی ترکیب نمبر 1
	مار ملیٹ	147	امروہ کی جیلی ترکیب نمبر 2
163	پھلوں کا مار ملیٹ	148	امروہ کی جیلی ترکیب نمبر 3
164	سکڑے کا مار ملیٹ	149	انگور کی جیلی
166	کاجر کا مار ملیٹ	150	باوام کی جیلی
167	گدھ پ فروٹ کا مار ملیٹ	152	بہی کی جیلی
168	ماسے کا مار ملیٹ	153	تھاڑ کی جیلی
		154	سیب کی جیلی ترکیب نمبر 1





اپنی باتیں

اللہ تعالیٰ نے پاکستان کی سرزمین کو بے باغ و انریں سے نوازا ہے۔ پھل اور سبزیاں ان میں اہم ہیں مختلف پھلوں اور سبزیوں کا موسم عروج پر ہوتا زمین سے سرائی کے درختوں اور پودوں کی شانوں سے آدیزاں قسم قسم کے پھل اور سبزیاں قلب و نظر کے لیے ولفریب نظارہ پیش کرتی ہیں رائیہ یہ ہے کہ ان فوٹوں کبشرت اور انڈاں ہونے کے باعث ان کا استعمال نہایت بے بندی سے ہوتا ہے۔ چنانچہ پھلوں اور سبزیوں کی ایک بڑی مقدار ضائع ہو جاتی ہے۔ انہیں محفوظ کر لیا جائے تو موسم گزرنے کے بعد بھی غرض تک اس دولت سے استفادہ کیا جاسکتا ہے۔ آج کل پھلوں اور سبزیوں کو محفوظ کرنے کے بہت سے طریقے رائج ہیں لیکن یہ پیداواری گنجائش سے کم ہیں۔ یا ان سے کما حقہ فائدہ نہیں اٹھایا جاتا، چنانچہ ان سہولتوں کے باوجود پھلوں اور سبزیوں کی بڑی مقدار ضائع ہو جاتی ہے۔ ضروری ہے کہ اس اہم کام میں گھریلو صنعت کو بھی شریک کیا جائے۔

پھلوں اور سبزیوں کو محفوظ کرنے کے بہت سے رائج طریقوں میں مربے، جام، جیلی، مارٹینڈ، چٹنی اور اچار وغیرہ چند مثالیں ہیں۔ ان طریقوں پر زیادہ تر تجارتی حلقوں کی اجازت داری ہے۔ یہ اشتہار بازی اور نام و نمود کا زمانہ ہے۔ لوگ متاثر ہو کر بازار کی معصوعات خریدنے پر مجبور ہو جاتے ہیں۔ کم ہی گھروں میں ان طریقوں سے فائدہ اٹھایا جاتا ہے۔ کچھ اس لیے بھی کہ ہمارے ہاں اکثریت تعلیم سے بے بہرہ ہے۔ بہت سے معاملات میں ان کی رہنمائی کرنے والے کوئی نہیں۔ پھلوں اور سبزیوں کو محفوظ کرنے کے طریقوں کو گھریلو صنعت کے طور پر اپنا لیا جائے تو اس

سے دُور رس نتائج برآمد ہو سکتے ہیں۔ ذرعی پیداوار محفوظ ہونے کے ساتھ ساتھ کسی حد تک بیروزگاری کے سد باب میں بھی مدد مل سکتی ہے۔

چھوٹی مصنوعات کے علاوہ گھریلو ضرورت کے لیے بھی مربے، جام، جیلی، مارشڈ اور اچا چٹنی وغیرہ خود تیار کیے جاسکتے ہیں۔ یقیناً جو چیزیں اپنے ہاتھ سے تیار کی جائیں گی وہ نسبتاً بازار سے ارزاں اور معیاری ہوں گی۔

زیادہ دنوں کی بات نہیں جب یہ چیزیں بڑے ذوق و شوق اور محنت سے گھر گھرتیا ہوتی تھیں۔ کام کاج سے فراغت کے بعد خواتین ایسے چھوٹے موٹے کاموں میں دل بستگی کا سامان و صندوق لیتی تھیں اور معمولی خرچ سے دسترخوان پر طرح طرح کے کھانوں کا اضافہ ہو جاتا تھا۔ کم آمدنی کے باوجود لوگ آسودہ سال تھے۔ بچوں کو تعلیم کے ساتھ ساتھ چھوٹے موٹے ہنر سیکھانے کا بھی اہتمام کیا جاتا تھا اور بچے دل چسپی سے ان کاموں میں بزرگوں کا ہاتھ بٹاتے تھے۔ زندگی کے نئے نئے مسائل سے لوگوں کی توجہ ہٹ گئی ہے اور بچے محض کتابوں کے ریکڑے بن کر رہ گئے ہیں۔ موجودہ نسل کو اس خامی کا ذمہ دار نہیں ٹھہرایا جاسکتا۔ اس لیے کہ ہم نے ان کی تعلیم پر تو زور دیا ہے لیکن تربیت کو نظر انداز کر دیا ہے۔

ہمدرد کتب خانہ رجسٹرڈ لاہور اس قومی ادارے سے آگاہ ہے۔ چنانچہ یہ ادارہ عمرہ تنہی اور تربیتی دونوں محاذ پر اپنا کردار ادا کرنے میں کوشاں ہے۔ اس ضرورت کے پیش نظر اس ادارے کے زیر اہتمام برسوں سے ایسی کتب کی اشاعت کا سلسلہ جاری ہے جو تعلیم و تربیت کے تقاضوں کی تکمیل میں معاون ثابت ہو رہی ہیں۔

مختلف فنی موضوعات کے تسلسل میں اب **ہمدرد کتب خانہ** رجسٹرڈ لاہور کی جانب سے ایک نئی کتاب 'مربے جام جیلی اور مارشڈ' پیش خدمت ہے۔ کتاب کی تیاری میں غام آدمی کی سمجھ بوجھ کو پیش نظر رکھا گیا ہے۔ موضوع کے حوالے سے 130 سے زیادہ نہایت سادہ اور آسان طریقے کتاب میں شامل کیے گئے ہیں۔

امید ہے **ہمدرد کتب خانہ** رجسٹرڈ لاہور کی اس شپس کش کو پذیرائی حاصل ہوگی۔
 باجی نجمہ دریس

یاد رکھیے !

- مریب بنانے کے لیے ضروری ہے کہ اعلیٰ اقسام کے پھلوں اور سبزیوں کا انتخاب کیا جائے۔ نرم اور زیادہ پکے ہوئے پھلوں سے عمدہ مریب تیار نہیں ہو سکتا۔
- مریبے میں جھوٹے پھل ثابت اور بڑے پھلوں کے ٹکڑے ڈالے جاتے ہیں۔
- جام جیلی مارلیڈ کے لیے خیال رکھا جائے کہ پھل زیادہ پکے ہوئے نہ ہوں۔ کیونکہ زیادہ پکے ہوئے پھلوں میں لعاب و ارمادہ (ریکیشن) کی مقدار کافی نہیں ہوتی اس لیے اس سے اچھی جیلی تیار نہیں ہوتی۔
- عام قسم کے لوہے کے چاقو سے پھلوں اور سبزیوں کو چھیلنے اور کاٹنے سے پھلوں پر بدنما داغ لگ جاتے ہیں اس لیے اسٹین لیس اسٹیل کے چاقو اور ہتھیریاں استعمال کریں۔
- پھلوں اور سبزیوں کو چھیل کر یا کاٹ کر رکھا جائے تو ہوا لگنے کے باعث رنگ بد نما ہو جاتا ہے۔ اس لیے چھیلنے، کاٹنے کے دوران کھلی ہوا میں رکھنے کی بجائے نمک کے پانی میں رکھا جاتا ہے۔ اس کا طریقہ یہ ہے کہ ایک لیٹر پانی میں ایک چمچ نمک حل کر کے پاس ہی رکھ لیں۔ پھل یا سبزیاں کاٹ کر پانی میں ڈالتے جائیں۔ پھر انہیں پانی سے نکال کر تازہ پانی سے دھو لیں۔ نمک کا اثر ختم ہو جائے گا۔
- پھلوں کا چھلکا اتارنے کا آسان طریقہ یہ ہے کہ پتلے کپڑے میں پھلوں کی ٹھیک سی پوٹلی باندھ کر گرم پانی میں ایک دو منٹ ڈبو کر رکھیں۔ پھل کا چھلکا نرم پڑ جائے گا اب اسے گرم پانی سے نکال کر فوراً ہی ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔ چھلکا پھل سے

الگ ہو جائے گا۔ اب آسانی سے چاقو کی نوک سے پھلکا مارا جاسکتا ہے۔

مرے کے لیے پھل اگر سخت ہوں تو تھوڑے پانی میں دھیمی آنچ پر پیلے انہیں گلائیں پھر چینی ڈال کر مرہ بنالیں۔

جام جیلی مارلیڈ کیلئے پھلوں کے مناسب ٹکڑے کر لیے جائیں اور ان کا رس نکال کر صاف کر لیا جائے۔

جام جیلی مارلیڈ کو مطلوبہ حد تک گاڑھا ہونے تک آگ پر بندہ رکھا جائے ورنہ اس کا کچھ حصہ شربت جیسا رہ جائے گا۔ زیادہ حرارت بھی نہ دی جائے ورنہ پھل سسے ہو جائیں گے۔ چھانسنے کے لیے لوہے کی تھیلی استعمال نہ کی جائے۔ دوسری چھلنی دستیاب نہ ہو تو اس مقصد کے لیے ٹمبل کا پیرا استعمال کیا جاسکتا ہے۔

جام جیلی مارلیڈ میں چینی کی مقدار کم ڈالی جائے تو رنگ جلدی خراب ہو جاتا ہے اور خوشبو جاتی رہتی ہے۔ نیز جراثیم پیدا ہونے کا خدشہ ہوتا ہے اسی طرح پھل کی مقدار کی نسبت چینی زیادہ ملا دی جائے یا اسٹرک ایسڈ تھوڑی مقدار میں ملا یا جائے تو دانے سے نظر آنے لگتے ہیں ایسی صورت میں لیمو کارس یا اسٹرک ایسڈ مناسب مقدار میں شامل کر کے نقص دور کیا جاسکتا ہے۔

قوام، جام جیلی مرہ اور مارلیڈ وغیرہ کو ذائقہ دینے کے ساتھ ساتھ اسے خراب ہونے سے بھی بچاتا ہے اس لیے قوام کی تیاری اور جانچ میں خصوصی توجہ سے کام لینا چاہیے۔ قوام کچا رہ جائے یا بہت زیادہ پک جائے تو ذائقہ خراب ہو جاتا ہے۔ عملی دار برتن استعمال کیے جائیں۔ تیاری کے دوران اور بعد میں ملائے یا نکالنے کے لیے دھات کے چمچ یا ہاتھ سے کام نہ لیں بلکہ اس کے لیے خشک ڈوفی رلکڑی کا چمچ استعمال کریں۔

مرہ جام جیلی اور مارلیڈ وغیرہ رکھنے کے لیے پتھر چینی یا شیشے کے برتن تو بلیں مرتبان وغیرہ استعمال کریں اور انہیں اچھی طرح دھو کر خشک کر لیں۔ زیادہ عرصہ محفوظ رکھنا ہو تو بوتلوں کو اچھی طرح دھو کر STERILIZE کر لیں۔

خالی بوتلیں صاف کرنے کا طریقہ

اعلیٰ معیار کی جام، جلی، مرتبہ اور مارلیٹ وغیرہ تیار کرنے کے لیے جہاں اجزاء کا خالص ہونا اور ان میں خاص نسبت سے ملائے کے ساتھ ساتھ دیگر تمام ضروری احتیاطیں پیش نظر رکھنا ضروری ہیں، وہاں انہیں زیادہ عرصہ تک محفوظ رکھنے کے لیے اس امر کا خیال رکھنا بھی ضروری ہے کہ جب ان اشیاء کو بوتلوں یا مارتانوں میں محفوظ کیا جائے تو وہ ہر لحاظ سے صاف اور جراثیم سے پاک ہوں۔

اس نکتہ کو نظر انداز کرنے کی صورت میں جو کچھ بھی بوتلوں میں محفوظ کیا جائے گا وہ جلد خراب ہو سکتا ہے۔ اس لیے ضروری ہے کہ بوتلوں کی صفائی کا خاص خیال رکھا جائے۔ بہتر ہے کہ بوتلوں کو اسٹریلائز (STERILIZE) کر لیا جائے۔ اس مقصد کے لیے پہلے خالی بوتلوں کو گرد و غبار سے پاک کر لیا جائے۔ اگر بوتلوں کو دوائیں یا شربت وغیرہ رکھنے کے لیے استعمال کیا گیا ہو تو اسے سوڈا یا گرم پانی وغیرہ سے اچھی طرح دھو لیا جائے تاکہ بوتلوں کے پیندرے یا اطراف کے ساتھ کسی قسم کی آلائش لگی ہو تو صاف ہو جائے۔

اب بڑا سا صاف پیلا یا کڑا ہی لے کر تھہ میں کپڑا بچھا دیں۔ کپڑے پر بوتلیں لٹا دیں۔ برتن میں اتنا پانی بھریں کہ شیشیاں یا بوتلیں پانی میں ڈوب جائیں ورنہ ان کے اندر بھی پانی بھر جائے۔ بوتلوں کا کوئی حصہ ایسا نہ ہو جو پانی سے باہر ہو، یا اس

کے اندر پانی نہ بھرا ہو۔
اب پتیلے کو چولہے پر رکھ کر اتنا گرم کریں کہ پانی اُبلنے لگے۔ پانی آدھا گھنٹہ
اُبلنے دیں۔ پھر برتن آگ سے اُتار لیں اور اُسے ٹھنڈا ہونے دیں۔ پانی معمولی
گرم رہ جائے تو بوتلیں نکال کر ان کا پانی پھینک کر مطلوبہ اشیاء سے بھر لیں۔
پتیلیا چولہے سے اُتار کر اس میں سے فوراً بوتلیں نکالنا اٹھیک نہیں کیونکہ ٹھنڈی
جواب لگنے سے بوتلیں ٹوٹ سکتی ہیں۔



قوام کی تیاری اور پہچان

قوام جام جیلی اور مربہ وغیرہ کو خوش ذائقہ بنانے کے ساتھ انہیں عرصہ تک محفوظ بھی رکھتا ہے۔ قوام کے لیے نہایت صاف ستھرا پانی ہونا چاہیے۔ کنوئیں، یانٹیکوں میں اکٹھا کیا ہوا پانی اس مقصد کے لیے اس لیے مناسب نہیں سمجھا جاتا کہ اس میں مختلف قسم کے جراثیم موجود ہوتے ہیں۔ چنانچہ ایسے پانی سے تیار شدہ قوام میں جام جیلی اور مربہ وغیرہ کو زیادہ عرصہ تک محفوظ نہیں رکھا جاسکتا۔

گھریلو استعمال کے لیے تھوڑی چیز بنانی ہو تو پانی چھان کر استعمال کیا جاسکتا ہے۔ برے پیمانے پر جام جیلی مربہ وغیرہ کے لیے بہتر ہے کہ کشید کیا ہوا پانی (DISTILLED WATER) استعمال کیا جائے۔

مٹھاس کے لیے معری یا بہترین قسم کی موٹی دانے دار سفید چینی استعمال کی جائے۔ کھانڈ یا ایسی چینی جس کا رنگ صاف نہ ہو استعمال کرنے کی صورت میں قوام بہت احتیاط سے صاف کرنا ہوگا۔

قوام بنانے کے لیے پانی میں چینی کی مقدار کا تعین کرنے کے لیے پھل کی قسم اور حالت کو پیش نظر رکھا جاتا ہے۔ ترش پھلوں کی نسبت کم ترش پھلوں میں چینی کی مقدار کم استعمال ہوتی ہے۔

قوام کی تیاری اور اس کی جانچ میں احتیاط سے کام لینا چاہیے کیوں کہ قوام

درست نہ ہو۔ تو جس چیز کے لیے قوام تیار کیا جائے گا وہ بد ذائقہ اور جلد خراب ہو جائیگی۔
قوام بنانے کے لیے پانی میں مصری یا چینی حل کر کے چھان لیں اور تار بننے
تک آگ پر پکائیں۔ اُبلتے رہنے سے چونکہ پانی کی مقدار کم ہوتی جاتی ہے اس لیے
قوام پانی کی سطح سے اُوپر برتن کے اطراف میں لگ کر جل جاتا ہے اور باقی قوام میں
رہ کر نہ صرف اسے بد ذائقہ کر دیتا ہے بلکہ اس کا رنگ بھی خراب ہو جاتا ہے۔
چنانچہ اسے ساتھ ساتھ صاف کرنا ضروری ہے۔ اس مقصد کے لیے کسی صاف لکڑی
کے سرے پر کپڑا پھیٹ کر پانی میں تر کر لیں۔ جب قوام برتن کے اطراف میں
جھنسنے لگے تو اس پر کپڑا پھیرتے جائیں۔

تجارتی پیمانے پر قوام جانچنا ہو تو نارن بریٹ تھرمائیٹر استعمال کیا جاتا ہے۔
چھوٹے پیمانے پر قوام کی پہچان کے لیے عام طور پر مندرجہ ذیل طریقہ اختیار کیا جاتا ہے۔
○ جب یہ اندازہ ہو جائے کہ قوام تیار ہو گیا ہے تو کفگیر میں تھوڑا سا قوام اٹھا
کر اُوپر سے آہستہ آہستہ دیکھی میں گرائیں۔ قوام قطرہ قطرہ گرے اور آخری
قطرے کی ایک تار سی بن جائے تو سمجھ لیں کہ قوام تیار ہو گیا ہے۔

○ کفگیر سے تھوڑا سا قوام نکال کر انگوٹھے اور انگشت شہادت کے درمیان
لیں۔ انگوٹھے اور انگشت شہادت کو آہستہ سے ہٹا کر جدا کریں۔ دونوں
کے درمیان تار بن جائے تو قوام تیار ہے۔

○ قوام کا ایک قطرہ زمین پر پکادیں۔ قوام پتلا ہوا تو قطرہ زمین میں جذب
ہو جائے گا، یا زمین پر پھیل جائے گا۔ یہ اس بات کی پہچان ہے کہ
قوام ابھی تیار نہیں ہوا۔ البتہ قطرہ زمین پر گر کر جذب ہونا پھیلے بلکہ
موتی کی شکل میں قائم رہے تو جان لیں کہ قوام تیار ہو گیا ہے۔
قوام تیار کرتے وقت میل اور جھاگ اُوپر آ جاتی ہے۔ اسے کفگیر
سے آہستہ آہستہ اُتارتے جائیں۔

سہولت کے لیے ایسا بڑا چمچ یا کفگیر استعمال کریں جس میں چھوٹے

چھوٹے سودا خ ہوں تاکہ قوام چھین کر نکل جائے اور میل کفگیر پر رہ جائے۔
کچی لستی یا پانی ملے دودھ کے چھینٹے دیتے رہنے سے بھی میل جلد اوپر
آ جاتی ہے۔

معمولی مقدار میں مائٹری یعنی لیموں کا ست ملانے سے میل کچیل اوپر آ
جاتی ہے۔ اس دوران کفگیر سے قوام کو ہلاتے رہنا چاہیے۔



مرتبے

مرتبہ کی بات ہو یا جامع جیلی مارٹریڈ
اور اچار بیٹنی کا تذکرہ یہ سب
پھلوں اور سبزیوں کو محفوظ کرنے
کے طریقے ہیں مختلف موسموں میں
جب سبزیاں اور پھل بکثرت پیدا
ہوتے ہیں اور ارزاں ہونے کے ساتھ
ساتھ نہایت خوش نما خوش ذائقہ
اور پرتاثر ہوتے ہیں انہیں مختلف
شکلوں میں محفوظ کر لیا جاتا ہے
تاکہ موسم گزرنے کے بعد بھی ان کے
ذائقے اور تاثیر سے استفادہ کیا
جاسکے۔

پھلوں اور سبزیوں کو مرتبہ کی

شکل میں محفوظ کرنے کا طریقہ عمدہ قدیم سے چلا آ رہا ہے۔
مرتبے کو خواص کے اعتبار سے طب میں نمایاں حیثیت حاصل ہے۔
اطباء بہت سے امراض میں مرتبہ بات کے استعمال کا مشورہ دیتے ہیں۔
یہ نہ صرف ذائقے کی تسکین کا سبب ہیں بلکہ دل، دماغ اور معدے
کے امراض میں ان کا استعمال بہت مفید و مقوی تسلیم کیا گیا ہے۔
سخت پھلوں مثلاً سیب، بھی، ناشپاتی وغیرہ کا عمدہ مرتبہ تیار ہوتا ہے۔
مرتبہ چھوٹے چھوٹے ثابت پھلوں یا بڑے پھلوں کی قاشیں بنا کر چینی
کے ثمرت میں اُبال کر تیار کیا جاتا ہے۔



ادرک کا مریہ

ترکیب ۱

ادرک	_____	۱ کلو گرام
چینی	_____	۱ کلو گرام
عرق گلاب	_____	12 ملی لیٹر
کالے جامن کے پتے	_____	60 گرام
چونا	_____	60 گرام
الاجچی خورد	_____	12 گرام

ترکیب

ادرک پھیل کر کالٹے سے خوب گود لیں اور چونے کے پانی میں تین دن ڈبو کر رکھیں۔ چوتھے دن تازہ پانی سے کئی بار دھوئیں۔ دو لیٹر پانی میں جامن کے پتے اور ادرک ڈال کر پکائیں۔ آہستہ آہستہ پیچ چلاتے رہیں۔ دوسری مرتبہ جھاگ آجائے تو آئینے سے آئار کر ادرک کو چھ مہات بار پانی سے دھوئیں۔

پتلا شربت تیار کر کے اس میں ادرک کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ قوام گاڑ دیا ہو جائے تو ادرک میں کرا لاجچی اور عرق گلاب ڈال دیں۔ تھوڑی دیر اور پکائیں۔ قوام گاڑ دیا ہو جائے تو آئار کر ٹھنڈا کر لیں اور مرتبان میں بھر لیں۔



ادرک کا مٹربہ

ترکیب 2

ادرک	500 گرام
چینی	2 کلوگرام
زعفران	1 گرام
عرق کیوڑہ	60 ملی لٹر
عرق لیمو	60 ملی لٹر
گلابی سبھی	2 گرام
چوکیہ سہاگا	2 گرام

ترکیب

ادرک چھیل کر ایک پر کے لیے چونے کے پانی میں ڈال دیں۔ پھر اندازے سے پانی لے کر اس میں ادرک مع سبھی سہاگا اور چینی ملا کر آگ پر رکھیں۔ ادرک گل جائے تو اسے ایک کپڑے پر پھیلا دیں تاکہ پانی بالکل خشک ہو جائے۔ اب قوام تیار کر کے اس میں ادرک، زعفران، عرق کیوڑہ اور عرق لیمو ڈال کر تھوڑی دیر آگ پر پکائیں اور ٹھنڈا کر کے مرتبان میں رکھ لیں۔



ادرک کا مربتہ

ترکیب 3

اجزاء

ادرک _____ 1 کلو گرام
چینی _____ 1 کلو گرام
پانی _____ آدھا لیٹر

ترکیب

ادرک چھیل کر ہر ایک باریک کاٹ لیں اور پانچ منٹ تک پانی میں بوش دیں
اس کے بعد ٹکڑے نکال کر خشک کر لیں۔
قوام تیار کر کے اس میں ادرک کے ٹکڑے ڈال کر آدھ گھنٹے تک پکائیں اور ٹھنڈا
کرنے کے بوتلوں میں بھر لیں۔
سردیوں میں اس کا استعمال بے حد مفید ہوتا ہے۔



آڑو کا مریجہ ترکیب

اجزاء آڑو (بڑے فالے) _____ ۱ کلو گرام
شہد _____ آڑو (لیٹر)
پانی _____ ۱ لیٹر

ترکیب بڑے والے آڑو دھو کر صاف کر لیں۔ آڑوؤں کو درمیان دو جھٹے کر لیں۔
گٹھلیاں نکال کر پھینک دیں۔ آڑوؤں کو 200 ڈگری فارن ہائیٹ پر پکائیں۔
آڑو گٹھنے کے بعد درجہ حرارت 180 ڈگری پر لے آئیں۔ تھوڑی دیر اس درجہ حرارت
پر پکائے کے بعد درجہ حرارت 160 ڈگری فارن ہائیٹ کر دیں اور دو گھنٹے
اسی پر رہنے دیں۔

دوسرے برتن میں پانی اُبال کھاتار لیں۔ کچھ دیر بعد گرم پانی میں شہد ڈال
کر حل کر لیں۔ آڑوؤں کو نکال کر مرتبان میں ڈال دیں۔ اب اس میں شہد کا
شیرہ ڈال دیں۔ آڑو شہد کے شیرہ میں ڈوبے ہوئے ہوں۔ مرتبان کا ڈھکن
بند کر دیں۔



آڑو کا مریجہ ترکیب 2

اجزاء

آڑو نیم پختہ	_____	1 کلو گرام
چینی	_____	1 کلو گرام
سیز الاچی	_____	10 عدد
لونگ	_____	10 عدد
کشمش	_____	60 گرام
روح کیوڑہ	_____	1 چمچہ
مارٹرک ایڈ	_____	$\frac{1}{2}$ گرام
نمک	_____	حسب ضرورت

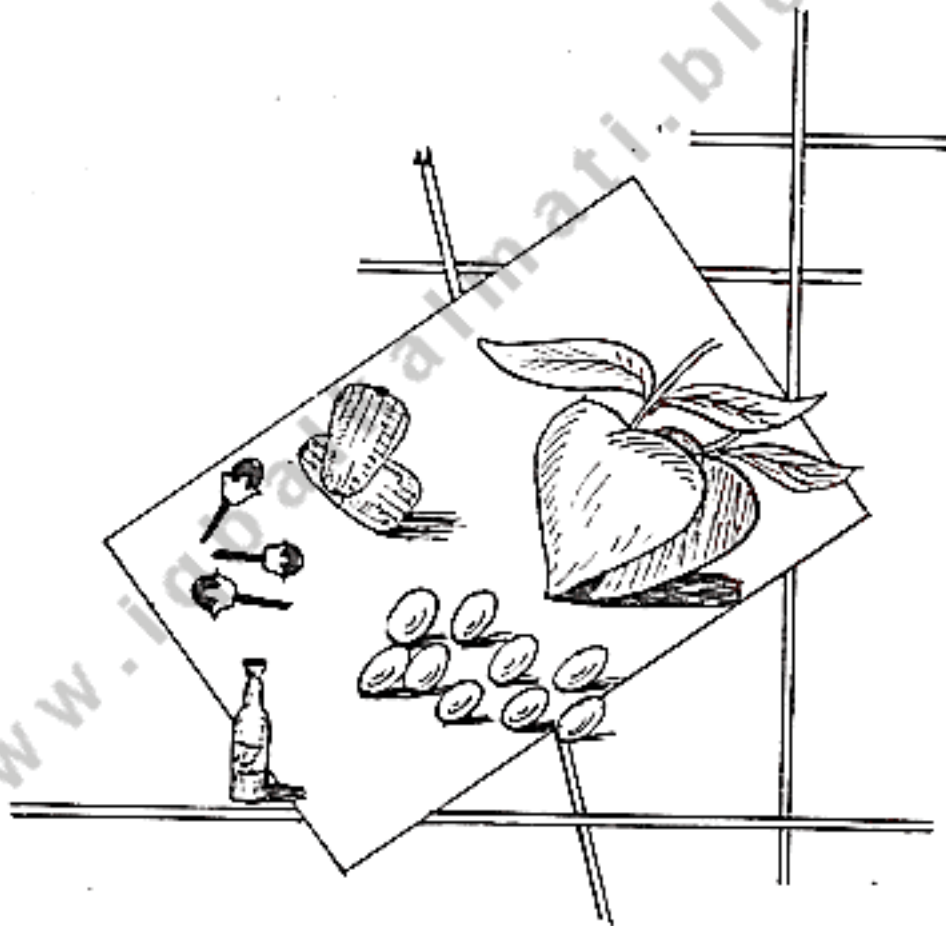
ترکیب

آڑوؤں کو نمک کے پانی سے دھو کر کپڑے سے ان کا پانی خشک کر لیں۔
کشمش صاف کر لیں۔ الاچی کے دانے زغال کر قدرے کوڑے لیں۔
آڑوؤں کو چپیل کر درمیان سے کاٹ کر دو حصے کر لیں۔ گٹھلیاں فور
گودے کا سرخ جالا زغال کر بھینک دیں۔

چینی میں آدھا لیٹر پانی ملا کر شیرہ بنانے کے لیے چوبیسے پر رکھ دیں شربت
جھاگ دینے لگے تو اوپر سے میل اتار دیں اور اس میں کٹیمش، لونگ اور الائچی
ڈال دیں۔

آٹوؤں کو کانٹے سے گود لیں۔

چاشنی تیار ہو جائے تو اس میں آٹو ڈال کر پانچ سات منٹ مزید کپنے
دیں۔ پھر اتار کر اس میں ٹماٹرک ایسڈ ڈال کر تپیلی کامنہ بند کر دیں۔
ٹھنڈا ہو جائے تو روح کیوڑہ ملا کر مرتبان میں بھر لیں۔



آلو کا مربہ ترکیب ۱

اجزاء

آلو	500 گرام
پہنی	750 گرام
کیوڑہ	پندرہ کے مطابق

ترکیب

آلوؤں کو آب لیں۔ پھیل کر باریک کاٹ لیں۔
پہنی کا دو تار کا قوام تیار کریں اور آلوؤں کو اس میں ڈال کر پکائیں۔
قوام چار تار کا ہو جائے تو آٹا کر کیوڑہ ملا لیں اور مٹھنڈا کر کے استعمال کریں۔



آلو کا مرتبہ ترکیب 2

اجزاء

آلو	_____	1 کلو گرام
چینی	_____	$\frac{1}{4}$ کلو گرام
عرق گلاب	_____	50 ملی لیٹر
پانی کا چڑنا	_____	کھانے کا ایک چمچ

ترکیب

آلو دھو کر مٹی صاف کر لیں۔ پانی میں چڑنا حل کر لیں۔ پڑنا بیٹھ جائے تو پانی
نتکار کر اس میں آلو ڈال دیں۔ دوسرے دن آلوؤں کو چڑنے کے پانی سے نکال
کر صاف پانی سے دھو لیں۔ آلوؤں کو صاف پانی میں ڈال کر بیس منٹ تک پکائیں۔
اب چاشنی بنائیں۔ اس میں آلو ڈال کر بیس منٹ پکائیں۔ جب آلو کا
اپنا پانی خشک ہو جائے اور قوام درست طور پر تیار ہو جائے تو مرہ بھنڈا کر
کے مرتبان میں رکھ لیں۔



آلو بخارا کا مریہ

ترکیب ۱

اجزاء

آلو بخارا	_____	۱ کلو گرام
شہد	_____	آدھا لیٹر
پانی	_____	۱ لیٹر

ترکیب

تازہ عَمْدہ آلو بخارے وصولیں۔ انہیں پانی میں ڈال کر ۱/۲ گھنٹے تک ۱۸۰ فارن ہائیٹ پر آبالیں۔
 کسی اور برتن میں ایک کلو پانی آبال کر آتار لیں۔ کچھ دیر بعد گرم پانی میں شہد حل کر کے شربت تیار کر لیں۔
 آلو بخارے پک جائیں تو آتار لیں اور کسی مرتبان میں ڈال کر اس میں اتنی مقدار میں تیار شدہ شہد کا شربت ڈالیں کہ آلو بخارے خوب جائیں۔
 دھمکن بند کر دیں۔ مریہ تیار ہوگا۔



کچا آلو بخارا کا مرنہ ترکیب 2

اجزاء

کھٹے آلو بخارے _____ 500 گرام
چینی _____ 1 کلو گرام

ترکیب

تیز چھری سے آلو بخارے کے دو دو ٹکڑے کر لیں اور گھٹلیاں نکال دیں۔
کسی کھٹے سوند کی پتیلی میں دو سو پچاس گرام چینی کی تہہ بچھا کر اس پر آلو بخارے
کے ٹکڑوں کی تہہ بچھا دیں۔ اوپر پھر چینی کی تہہ بچھا کر اس پر آلو بخارے کی تہہ
بچھا دیں۔

اسی طرح سارے آلو بخاروں اور چینی کی تہہ بچھا لیں اور پتیلی کو چوبیس
گھنٹے کے لیے رکھ چھوڑیں۔ اس کے بعد پتیلی کو ہلکی آنچ پر رکھیں۔ آلو بخارے
کے ٹکڑے پانی چھوڑ دیں، تو آنچ کچھ تیز کر دیں۔ جب چائنی دوتا رہ چھوڑنے
لگے تو پتیلی اتار لیں۔ مرنہ تیار ہے۔



آلو بخارا کا مَریجہ

ترکیب 3

اجزاء

نمذہ سرخ
آلو بخارے
چینی
سم وزن

ترکیب

آلو بخارے دھو کر کسی پتیلی میں ڈال دیں۔ ایک پیالی ایک کلو گرام
آلو بخارے کے حساب سے پتیلی میں پانی بھی ڈال دیں۔ آلو بخارے زیادہ پکے
ہوئے اور نرم ہوں تو پانی کی مقدار نصف کر دیں۔
پتیلی ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ پھل پک کر بالکل نرم ہو جائیں تو ڈوئی سے با
ر بار سارا گودا نکال لیں اور اسے موٹی ملل یا چھلنی میں چھان لیں۔
اب چاشنی تیار کریں اور اس میں گودا ڈال کر آہستہ آہستہ ہلاتے رہیں۔
پانی خشک ہو جائے تو مَریجہ کو بوتلوں میں بھر کر مضبوطی سے بند کر دیں۔



اکوچہ کا مَرَبہ

ترکیب 1

اجزاء

اکوچہ گرم —————
چینی —————
اکلو گرم —————
اکلو گرم

ترکیب

اکوچوں کی شیرینی کے مطابق چینی کم و بیش کر لیں۔ اکوچوں کے دو دو حصے کر کے گٹھلیاں نکال دیں اور انہیں برتن میں اس طرح رکھیں کہ برتن پر چینی چھڑک لی جائے۔

چینی چھڑک کر دوسرے دن تک اسی طرح پڑا رہنے دیں۔ پھر اسے آنچ پر آہستہ آہستہ گرم کریں اور کبھی کبھی ہلاتے رہیں۔ جب شیرہ پک کر گاڑھا ہو جائے تو آنچ تیز کر کے اسے اتنا ابالیں کہ پانی بالکل خشک ہو جائے۔ مَرَبہ تیار ہو جائے تو مرتبانوں میں بند کر کے ٹھنڈی اور خشک جگہ پر رکھیں اور استعمال کریں۔



آلوچہ کا مریبہ

ترکیب 2

اجزاء

آلوچہ	_____	1 کلو گرام
شہد	_____	آدھا لیٹر
پانی	_____	1 لیٹر

ترکیب

تازہ عمدہ آلوچے وصولیں۔ اب انہیں پانی میں ڈال کر $2\frac{1}{2}$ گھنٹے تک 180 ڈگری فارن ہائیٹ پر آبالیں۔

اسی دوران کسی اور برتن میں ایک کلو گرام پانی آبال کر اتار لیں۔ کچھ دیر بعد گرم پانی میں شہد حل کر لیں۔

آلوچے مقررہ وقت تک مقررہ درجہ حرارت پر پک جائیں تو اتار لیں انہیں کسی مرتبان میں ڈال کر اس میں تیار شدہ شہد کے شربت کی اتنی مقدار شامل کریں جس میں آلوچے ڈوب جائیں۔ ڈھکن بند کر دیں۔



اسم کا مَرَبَّہ ترکیب ۱

اجزاء

اسم کی کیریاں	_____	۱ کلو گرام
چینی	_____	750 گرام
جائفل	_____	$\frac{1}{2}$ حصہ
چھوٹی الائچی	_____	8 عدد
زرد رنگ	_____	تھوڑا سا

ترکیب

کیریاں تھیل کر کدو کش کر لیں۔ الائچی اور جائفل الگ الگ پیس کر
باریک کر لیں۔ ویگچی میں پانی گرم کر کے اس میں کیریاں ڈال کر اُبالیں۔ اب
اس کا پانی نہتار لیں۔ ایک اور ویگچی میں تین گلاس پانی کے ہمراہ چینی ڈال کر
شیرہ تیار کرنے کے لیے چولہے پر رکھ دیں۔ شیرہ تھوڑا سا پک جائے تو اس میں
کیریاں، الائچی، جائفل اور رنگ ڈال کر بجی آگچ پر پکائیں۔ شیرہ تیار ہو جائے
تو اتار لیں اور ٹھنڈا کر کے مرتبان میں محفوظ کر لیں۔



آم کا مرتبہ ترکیب 2

اجزاء

2 کلو گرام	_____	آم
1½ کلو گرام	_____	چینی
250 ملی میٹر	_____	لکھی
15 عدد	_____	الاجی سبز

ترکیب

آم دھو کر پانی خشک کر لیں۔ چھیل کر چار چار کٹ کر لیں۔ گٹھلیاں بھی نکال دیں۔

مکھی میں گھی گرم کر کے الاجی کے ونے ڈال کر کڑکڑائیں اور اس میں دوپٹہ پانی ڈال دیں۔ پانی میں دو اُبال آجائے تو اس میں آم کٹے ڈال کر نصف گھنٹہ پکائیں۔ مکڑے گل جائیں اور پانی میں اُبال آجائے تو چینی بھی ڈال دیں اور آہستہ آہستہ مسلسل ہموار کرتے رہیں۔ دوات کی پاشنی تیار ہو جائے تو نمٹا کر کے مرتبان میں رکھ لیں۔



آم کا مربہ ترکیب 3

اجزاء

1 کلو گرام	_____	آم
2 کلو گرام	_____	چینی
60 ملی لیٹر	_____	کیوڑہ
$\frac{1}{2}$ اگرام	_____	پیشکری
1 ملی لیٹر	_____	زعفران
مندرت کے مطابق	_____	پرونا

ترکیب آم چھین کر چاقو کی نوک سے ٹود لیں۔ پھانکیں کتر کر چھینے کے پانی میں بھگو دیں۔ اب پھانکوں کو تازہ پانی سے دھولیں۔ صاف پانی میں پیشکری حل کر دیں اور اس میں پھانکیں ڈال کر جوش دیں۔ پھانکیں گل جائیں تو رکال کر کسی برتن میں پھیلادیں تاکہ خشک ہو جائیں۔
شیرہ تیار کریں۔ اس میں پھانکیں، کیوڑہ اور زعفران ڈال کر ابلیں اور ٹھنڈا کر کے محفوظ کر لیں۔



آم کا مرنہ

ترکیب 4

اجزاء

دو کلو گرام	_____	بڑے بڑے تخت
	_____	کچے آم
$1\frac{1}{2}$ کلو گرام	_____	چینی
$\frac{3}{4}$ لیٹر	_____	پانی
3 عدد	_____	نیمو
15 عدد	_____	الہی سبز
چلے کے دو پیچ	_____	سوز کیوڑہ
30 لیٹر	_____	عرق گلاب

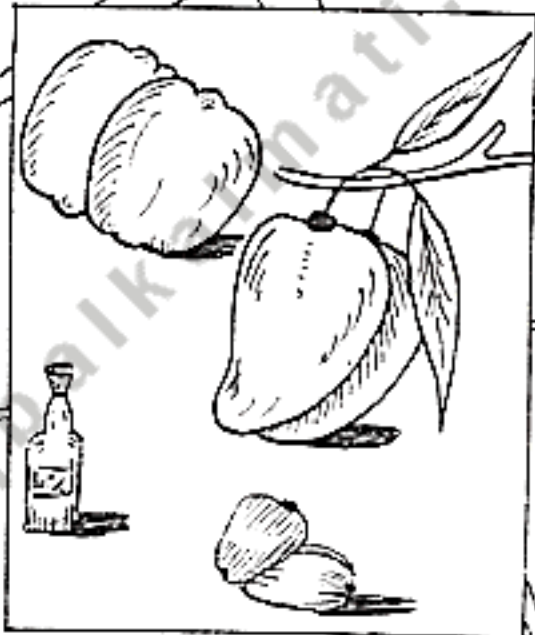
ترکیب

آم دھو کر گھنٹہ بھر ٹھنڈے پانی میں چھوڑ دیں۔ پانی خشک کر کے آم تھیل
 ہیں۔ گوندے کی انچ انچ بھر پچائیں بنائیں۔ گھنٹلی وغیرہ پچینک دیں۔
 پانی میں لیمو نچوڑ کر اس میں آم کی پچائیں ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد
 دوسری پتیلی میں تازہ پانی ڈال کر پچائیں اُبالیں۔ پچائیں تھل جائیں تو سرد کر

کے خشک کر لیں۔

پانی میں چینی ڈال کر قوام تیار کریں۔ بجاگ پیدا ہونے لگے تو بجاگ اُتار
کراس میں الائچی کے دانے، روح کیوڑہ اور عرقِ گلاب بھی ڈال دیں۔ چند منٹ
بعد پھانکیں بھی ڈال دیں۔

دو تار کی چاشنی تیار ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے مرتبان میں بھر لیں۔



آملے کا مربتہ

ترکیب ۷

اجزاء

آملے	_____	500 گرام
چینی	_____	750 گرام
سبز البیجی	_____	10 گرام
پان کا پوٹا	_____	1 چمچ

ترکیب

عمدہ آملے دھو کر کانٹے سے گود لیں اور ہاتھ سے دبا کر سارا پانی نکال دیں۔ اب دو لیٹر پانی میں چھوٹا ملائیں اور اس میں آملے ڈال دیں۔ دس گھنٹے بعد آملوں کو چوڑے بکے پانی سے نکال کر تازہ پانی سے دسویں در پانی میں ڈال کر آدھا گھنٹہ تک آبالیں۔ آملے گل جائیں تو نکال کر ٹینڈے سے پانی میں ڈال دیں۔ چند منٹ بعد آملوں کو پانی سے نکال کر خشک کر لیں چینی میں 250 ملی لیٹر پانی ملا کر روتار کا قوام تیار کر لیں اور این میں آملے ڈال کر پکائیں۔ پندرہ منٹ بعد بشیرہ گاڑھا ہوجائے تو الٹھی پیس کر ملا لیں اور ٹینڈا مہنے پر مرتبان یا بوتلوں میں بھر لیں۔



آملے کا مرنہ

ترکیب 2

اجزاء

1 کلو گرام	_____	آملہ
1 کلو گرام	_____	چینی
4 عدد	_____	لیمو

ترکیب

آملے دھو کر تھوڑے سے پانی میں اُبالیں اور پھلنی میں ڈال کر خشک کر لیں۔

قوام تیار کر کے اس میں آملے ڈال دیں اور کچی آنچ پر پکائیں۔ آملے گل جائیں اور قوام گاڑھا ہو جائے تو لیچو کا رس ملا کر تھوڑی دیر اور پکائیں۔
خیال رہے کہ چاشنی زیادہ نہ پک جائے ورنہ مرہ بہ سخت ہو جائے گا اور رنگ سنہری کی بجائے سیاہی مائل ہو جائے گا۔
مرہ تیار ہو گئے منہ کی بوتلوں میں محفوظ کر لیں اور چاندی کے ورق کے ساتھ استعمال کریں۔



آملے کا مریہ ترکیب

اجزاء

آملے	_____	100 عدد
پینی	_____	4 کلو گرام
کیورہ	_____	حسب ضرورت

ترکیب

صاف اور عمدہ قسم کے آملے دھو کر خشک کر لیں۔ آملوں کو کھٹے سے گود لیں اور ہاتھوں سے دبا کر سارا پانی نچوڑ لیں۔

اب آملوں کو چوڑے کسے پانی میں ڈال دیں۔ دوسرے دن اسے تازہ پانی میں آبلے گل جائیں تو پوچھ لے سے اتار کر تازہ پانی میں ڈال دیں۔ تھوڑی دیر بعد پانی چھوڑ کر آملے خشک کر لیں۔

قوام بنائیں اور اس میں آملے ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ شیرہ خوب کار کا مہر جاسے تو کیورہ ڈال کر اتار لیں اور ٹھنڈا کر کے مرتبان میں محفوظ کر لیں۔



اِملی کا مُربتہ

ترکیب 1۔

اجزاء

اِپیالی
1½ کلو گرام

اِملی
چینی

ترکیب

کچی لال اِملی صاف کر لیں۔ کسی گچھی میں پانی بھر کر اِملیں۔
گچھی کے منہ پر باریک ململ کا کپڑا باندھ لیں۔ اب اس پر اِملی پھیلا کر
ڈھانپ دیں تاکہ اِملی مچاپ میں خوب گل جائے۔
توام تیار کر کے اس میں اِملی ڈال کر پکائیں۔ آٹھ دس سی رکھیں۔ اِملی گل
جائے اور شیرہ گاڑا ہو جائے تو اُتار کر ٹھنڈا کر لیں۔



اِطلی کا مُربّہ

ترکیب ۲

اجزاء

1 کلو گرام	_____	سُرخ اِطلی
2 کلو گرام	_____	پینی
60 ملی لیٹر	_____	کیوڑہ
1 ملی لیٹر	_____	زعفران

ترکیب

اِطلی سُرخ دستیاب نہ ہو سکے تو زعفران بقدر ضرورت لے لیں۔
 اِطلی صاف کر کے بیج نکال دیں۔
 شبیرہ تیار کر کے اِطلی ڈال کر پکائیں۔
 شبیرہ تیار ہو جائے تو زعفران اور کیوڑہ ڈال کر اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے
 کے بعد کسی بوتل یا مرتبان میں رکھ دیں۔



امروہ کا مریہ

اجزاء

1 کلو گرام	_____	امروہ
2 کلو گرام	_____	چینی

ترکیب

ایسے امروہ منتخب کریں جن کے بیج درمیان میں یک جا ہوتے ہیں۔
امروہ چھیل کر دو ٹکڑے کر لیں، بیج نکال دیں اور پانی میں ڈال کر
اُبال لیں۔

ایک تار کا قوام تیار کر کے اس میں امروہ کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔
کچھ دیر بعد تار کو اسے ٹھنڈا کر لیں اور مرتبان میں رکھ دیں۔ ایک ماہ بعد
استعمال کریں۔



انگور کا مربہ ترکیب ۱

اجزاء

کچے سخت اند
مورے انگور ————— ۱ کلو گرام
چینی ————— 500 گرام

ترکیب

انگور دھو کر خشک کر لیں۔ چینی میں ایک تہہ چینی کی بچائیں۔ اس پر
ایک تہہ انگوروں کی بچائیں۔ یوں انگور اور چینی کو تہہ بہ تہہ رکھیں۔
اب انہیں ہلکی آنچ پر پکائیں۔
انگور گداز ہو کر رس چھوڑ دیں تو آنچ تیز کر کے انہیں کچھ دہرائیں۔
پانی خشک ہو جائے تو بوتلوں میں بھر کر مضبوطی سے ڈھکن لگا دیں۔ کسی خشک
اور ٹھنڈی جگہ پر رکھیں۔
مربہ استعمال کے لیے تیار ہے۔

انگور کا مربہ

ترکیب 2

اجزاء

1 کلو گرام	_____	انگور (بڑے بڑے)
1 گرام	_____	زعفران
2 کلو گرام	_____	چینی
1 1/2 گرام	_____	پیشکری
15 ملی لیٹر	_____	روح کیوڑہ

ترکیب

انگوروں کو دھو کر پیشکری کے پانی میں ڈال کر ہلکا سا جوش دیں اور آٹا کر رکھ دیں۔

ایک لیٹر پانی میں چینی ڈال کر پاشنی تیار کریں اور اس میں انگور ڈالیں تھوڑی دیر پکنے کے بعد آٹا کر اس میں زعفران اور روح کیوڑہ ڈال دیں برتن اچھی طرح بند کر دیں تاکہ انگوروں میں خوشبودار خوب رچ جائے۔ مربہ ٹھنڈا ہو جائے تو مرتبان میں بھر لیں۔ تین دن بعد استعمال کریں۔



انناس کا مربتہ

اجزاء

انناس	_____	1 کلو گرام
چھیننا	_____	1 کلو گرام
روح کیوٹہ	_____	کھانے کے
	_____	دو چمچ
زعفران	_____	2 گرام
پھٹکری	_____	چٹکی بھر

ترکیب پھٹکری پس لیں۔ انناس چھیل لیں۔ گول گول ٹکڑے کاٹ کر انہیں کانٹے سے گود لیں۔ ایک بڑا چمچ کھانے کا چھونا پانی میں حل کر کے کچھ دیر کے لیے چھوڑ دیں۔ چھونا بیٹھ جائے گا۔ پانی نیتھار کر انگ کر لیں۔ انناس کے ٹکڑوں کو اس پانی میں ڈال کر پندرہ بیس منٹ کے لیے چھوڑ دیں۔

پتیلی میں صاف پانی اور پھٹکری ڈال دیں۔ اس میں انناس کے ٹکڑے ڈال کر تھلے پر رکھ دیں۔ ٹکڑے گل جائیں تو تیار کر کے پانی چھوڑ لیں۔ انناس کے ٹکڑوں کا پانی بالکل خشک کر لیں۔ قوام تیار کریں۔ اس میں انناس ڈال کر پکائیں۔ چاشنی تین تار کی ہو جائے تو اس میں روح کیوٹہ اور زعفران پس کر ڈال دیں۔ مرنبہ تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر مزیناں میں محفوظ کر لیں۔



انجیر کا مربہ

اجزاء	
انجیر	1 کلو گرام
چینی	2 کلو گرام
پانی کا پونہ	35 گرام

ترکیب پانی میں پھنا حل کر کے چھوڑ دیں۔ پھر نیچے بیٹھ جائے تو پانی نثار لیں۔

انجیریں دھو کر چھیلیں اور ٹکڑے کر لیں۔ کانٹے سے مکڑوں کو گود لیں۔ آدھ گھنٹہ انجیروں کو پھرنے کے پانی میں رکھیں اور نکال کر سادہ پانی سے دھو لیں۔ اسے صاف پانی میں ابالیں اور نکال کر پانی خشک کر لیں۔

چینی میں تھوڑا سا پانی ملا کر پکائیں۔ توام تیار ہو جائے تو اس میں انجیر ڈال دیں۔ مزید پکائیں۔

توام درست ہو جائے تو اتار لیں۔ مربہ تیار ہے۔



بادام کا مربتہ

اجزاء

250 گرام	_____	کاشتہ باداموں
60 ملی لیٹر	_____	کی گریاں
500 گرام	_____	خالص شہد
1 عدد	_____	چینی
	_____	لیموں

ترکیب

بادام کی گریاں نمک کے پانی میں ڈال دیں۔ چار روز بعد گریوں کو نکالیں پانی سے نکال کر تازہ پانی سے دھو لیں۔ چھلکے اُتار لیں۔ 500 ملی لیٹر پانی میں گریاں ڈال کر شہد ڈال کر اُبالیں۔ کئی اُبال آجائیں تو گریاں نکال کر تازہ پانی میں دھو لیں۔ گریوں کو باریک کوٹھے سے گود لیں۔ 250 گرام چینی پانی میں ملا کر قوام بنائیں۔ قوام ایک تار کا ہو جائے تو اس میں گریاں اور آدھا لیمو چھڑ کر قدرے پکائیں اور ٹھنڈا کر لیں۔ تین دن بعد باقی چینی کا پھر ایک تار کا قوام بنائیں اور گریوں کو پستے قوام سے نکال کر تازہ قوام میں ڈال دیں۔ قوام کو پھر پکائیں اور گاڑھا ہونے پر ٹھنڈا کر کے مرتبان میں رکھ لیں۔



بہی کا مَرَبہ

ترکیب :-

اجزاء

1 کلو گرام	_____	بہی
$\frac{1}{2}$ کلو گرام	_____	چینی
60 ملی لیٹر	_____	عرق کلاب

ترکیب

بہی دھو کر چھری سے چھلکا اُتار دیں۔ بیج نکال دیں۔ پتیلی میں بہی مع پانی ڈال کر ہلکا سا جوش دیں۔
 بہی ہلکا سا گل جائیں تو نکال کر کسی پتیلی میں ڈال دیں۔ جب بہی کا پانی بالکل خشک ہو جائے تو قوام تیار کر کے اس میں بہی ڈال کر پکائیں۔
 بہی گل جائے اور چاشنی نہیں تیار کی ہو جائے تو اس میں عرق کلاب ڈال دیں۔
 تھوڑی دیر بعد اُتار کر ٹھنڈا کریں اور مر تباں میں محفوظ کر لیں۔



بہی کا مَرَبہ

ترکیب 2

اجزاء

500 گرام	_____	بہی
1 کلو گرام	_____	چینی
1 عدد	_____	لیمو

ترکیب

بہی دھو کر تھپیل لیں۔ دو دو ٹکڑے کر کے ان کے بیج نکال دیں اور ٹکڑوں کو چرنے کے پانی میں ڈال دیں۔ تھوڑی دیر بعد بہی کو چرنے کے پانی سے نکال کر تازہ پانی میں ایک جوش دے کر کپڑے پر پھیلا کر خشک کر لیں۔ پانی میں جوش دینے سے پانی کا رنگ گلابی ہو جائے گا۔ اب اس پانی میں قوام تیار کریں۔ قوام کھولنے لگے تو اس کی میل اتار لیں اور تار بننے لگے تو اس میں ٹکڑے ڈال دیں۔ اس میں لیمو کا عرق بھی چھوڑ دیں۔ قوام گاڑھا ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے مربان میں رکھ لیں۔



بیلگری کا مَرَبہ

اجزاء

1 کلو گرام ————— ناپختہ بیل گری
1 کلو گرام ————— چینی

ترکیب

ناپختہ بیل کا سخت چھلکا اتار دیں۔

گودے کو گول شکل میں تراش لیں۔

بیج نکال دیں۔

بیل کے ٹکڑوں کو ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔

ایک گھنٹہ بعد پانی سے نکال کر چھلنی میں رکھیں تاکہ سارا پانی نکل جائے

دوبھی آٹھ پر قوام تیار کریں اور ٹکڑے اس میں پکنے دیں۔

مَرَبہ تیار ہو جائے تو مرتبان میں محفوظ کر لیں۔



پھلوں کا مریہ

ترکیب 1

اجزاء

3 عدد	_____	نارنگی
12 عدد	_____	کیلا
6 عدد	_____	انجیر
10 عدد	_____	انگور
3 پیالی	_____	دودھ
حسب ذائقہ	_____	چینی

ترکیب

بڑی بڑی میٹھی نارنگیاں چھیل کر مکڑے کر لیں کیلے چھیل کر چھوٹے
چھوٹے مکڑے کر لیں۔ انگور دو دو مکڑے کر لیں۔ بیج ہوں تو نکال کر پھینک
دیں۔ انجیر بھی صاف کر کے کاٹ لیں۔
اب دودھ میں چینی اور پھل ڈال کر پکائیں۔ پھل گل جائیں تو ٹھنڈا کر
کے استعمال کریں۔



پھلوں کا مَرَبَّہ

ترکیب 2

250 گرام	_____	ماشپاتی	اجزاء
250 گرام	_____	بگو گوشے	
250 گرام	_____	سیب	
250 گرام	_____	آڑو	
250 گرام	_____	خوبانی	
2½ کلو گرام	_____	چینی	

ترکیب تمام پھلوں کو دھو کر صاف کر لیں۔ سرنٹ، ماشپاتی، بگو گوشے اور سیب چینی لیں! اب تمام پھلوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ بیج اور گٹھلیاں نکال دیں۔ ایک لیٹر پانی میں سارے پھل ڈال کر تین چار منٹ جوش دیں۔ پھل قدرے نرم ہو جائیں تو پانی سے نکال کر کسی برتن میں پھیلا کر باہر رکھ دیں۔ تاکہ ہوا اور دھوپ میں ان کا پانی بالکل خشک ہو جائے۔ جس پانی میں پھلوں کو ابالا تھا اسی پانی میں چینی ڈال کر چاشنی تیار کریں اور اس میں پھل ڈال کر پکائیں۔ چاشنی تار چھوڑنے لگے، تو اتار کر ٹھنڈا کر لیں۔ مَرَبَّہ تیار ہے۔



پیتا کا مریہ

اجزاء

پیتا	_____	2 کلوگرام
چینی	_____	3 کلوگرام

ترکیب

نیم پختہ سخت پیتوں کا چھلکا اتار کر بیج نکال دیں اور اسے احتیاط سے دھو لیں۔ دھیمی آنچ پر چینی میں پانی ڈال کر قوام تیار کریں! اس دوران پیتے کے ٹکڑے کاٹ لیں۔

قوام میں ابال آجائے تو پیتے ڈال کر احتیاط سے پکا میں اودماںچ سے تار کر ٹھنڈا کر لیں۔ بعد ازاں بوتلوں میں بھر کے مضبوط کارک لگالیں۔



پَلُول کا مَرَبَّہ

اجزاء

پَلُول 1 ½ کلو گرام
چینی 3 کلو گرام

ترکیب

تازہ اور بڑے بڑے پَلُول چھیل کر دھوئیں اور پانی میں اُبال لیں
کُل جائیں تو کفگیر سے نکال کر پَلُول کو باہر رکھ دیں تاکہ پانی خشک ہو
جائے۔ اب کانٹے سے گوڈو کر اس میں سودا خ کھ لیں۔
چینی کا شربت تیار کر کے درمیانی آئچ پر رکھیں۔
اس میں پَلُول ڈال کر پکائیں۔
مَرَبَّہ تیار ہو جائے تو ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔



پیٹھا کا مربہ

اجزاء

1 کلو گرام	_____	پیٹھا
1 کلو گرام	_____	چینی
10 عدد	_____	سبز الائچی
کھانے کا ایک چمچ	_____	پان کا پتھر

ترکیب

پیٹھا چھیل کر تھوڑے چھوٹے چکڑے کر لیں۔ مکڑوں کو کانٹے سے گود لیں۔ پانی میں بچونا حل کریں۔ پچونا نیچے پیٹھا جائے تو پانی نتھار لیں۔ اس پانی میں پیٹھے کے مکڑے ڈال کر تین چار گھنٹے کے لیے چھوڑ دیں۔ اب مکڑوں کو چھونے کے پانی سے نکال کر تازہ صاف پانی سے تین چار بار دھو کر خشک کر لیں۔ مکڑوں کا پانی بالکل خشک ہو جائے تو نصف کلو گرام پانی میں چینی ملا کر شیرہ تیار کریں۔ جب خار جی پانی بالکل خشک ہو جائے اور قوام بالکل ٹھیک تیار ہو جائے تو اس میں پیٹھے کے مکڑے ڈال کر پکائیں۔ پیٹھا گل جائے اور تین بار کا قوام تیار ہو جائے تو سفید کر کے صاف اور خشک مارتان میں محفوظ کر لیں۔ دھوننا منسوبی سے بند رکھیں۔



تربوڑ کا مربہ

اجزاء	تربوڑ کا گودا	_____	1½ کلو گرام
چینی	_____	_____	1½ کلو گرام
چاول کا آٹا	_____	_____	90 گرام
عرق گلاب	_____	_____	20 ملی لیٹر
پھٹکری	_____	_____	20 گرام
الاٹچی خورد	_____	_____	10 گرام

ترکیب پنختہ تربوڑ جس کا گودا موٹا ہو۔ لمبائی کے رخ کاٹ کر قتلے بنائیں۔ بیج نکال دیں۔ قتلوں کو پانی میں بھگو دیں۔ پھر اسے چاول کے آٹے اور پھٹکری کے پانی میں ڈال کر ابالیں۔ نرم ہونے پر اتار لیں اور صاف پانی سے دھولیں۔ اب قتلوں کو قتلے شربت میں ڈال کر دھیمی آنچ پر ابالیں۔ قوام درست تیار ہو جائے تو الاٹچی پیس کر مع عرق گلاب اس میں ملا دیں اور ٹھنڈا کر کے مرتبان یا بوتلوں میں بھر لیں۔



ٹماٹر کا مربہ

اجزاء

ٹماٹر دھندہ	_____	$3\frac{1}{2}$ کلوگرام
پکے ہوئے	_____	
چینی	_____	4 کلوگرام
لیمو	_____	6 عدد

ترکیب

ہلکی گرمی پہنچا کر ٹماٹروں کو نرم کر لیں اور چھیل کر دو ٹکڑے کر لیں۔
 لیمو بھی چھیل کر چھوٹی چھوٹی پھاکیں کر لیں۔
 چینی کا قوام تیار کریں۔ اس میں لیمو اور ٹماٹر ڈال کر جوش دیں۔ ہلکا آگ
 پر اجزاء کو آہستہ آہستہ ہلاتے رہیں۔ سطح پر جھاگ یا میل وغیرہ آئے، تو
 اتارتے جائیں۔ جب ٹماٹر اور لیمو کا اپنا پانی خشک ہو جائے اور قوام
 گاڑھا ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے محفوظ کر لیں۔



جامن کا مربہ

ترکیب ۱

اجزاء

سیاہ جامن	_____	1 کلو گرام
نمک	_____	125 گرام
چینی	_____	2 کلو گرام

ترکیب

گوڑے والے بڑے بڑے سیاہ جامن جو زیادہ پکے ہوئے نہ ہوں
لے کر دھولیں اور نمک لگا کر چھوڑ دیں۔ پانچ منٹ بعد جامنوں کو گرم پانی
میں ڈال کر دھولیں۔

چینی کا قوام تیار کریں۔ آنچ دھیمی رکھیں۔ اُبال آئے تو اس میں جامن
ڈال کر مٹائیں۔ قوام گاڑھا ہونے پر تھنڈا کر کے بوتلوں یا مرتبان میں بھر
لیں



جامن کا مربہ

ترکیب 2

اجزاء

1 کلو گرام	_____	جامن
2 کلو گرام	_____	چینی
چائے کا $\frac{1}{2}$ چمچ	_____	زعفران

ترکیب عمدہ قسم کے جامن دھو کر پانی میں ابالیں اور نکال کر جامن کا پانی خشک کر لیں۔ چینی کا قوام تیار کریں۔ اس میں زعفران بھی ڈال دیں۔ اب اس میں جامن ڈال کر پکائیں۔ قوام گاڑھا ہو جائے تو جامنوں کو نکال کر ٹھنڈا کریں اور مرتبان میں محفوظ کر لیں۔



چقندر کا مُرَبَّہ

اجزاء

چقندر	_____	1½ کلو گرام
چینی	_____	1½ کلو گرام
الائیچی خورہ	_____	10 گرام
عرق کلاب	_____	20 ملی لیٹر

ترکیب

چقندر دھو کر چھیل لیں۔ ٹکڑے کاٹ کر کانٹے سے ابھی طرح گود لیں اور پانی میں ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد نکال کر خشک کر لیں۔
 چینی کا ثمریت تیار کریں۔ اس میں چقندر کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ آئج
 دسمی رکھیں۔ چقندر کا اپنا پانی خشک ہو جائے اور قوام درست تیار ہو جائے، تو
 الائیچی پس کر مع عرق کلاب اس میں ڈال دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں
 بھریں۔



پھیری کا مڑتہ

اجزاء

پھیری
چینی
مڑخ رنگ
— حسب ضرورت

ترکیب بازار میں دستیاب پھیری کے رٹن حسب ضرورت حاصل کر لیں۔ اگر ایک رٹن کا مڑتہ بنانا ہو تو پھیری کو رٹن سے نکال کر ایک منٹ تک اُبلتے ہوئے پانی میں رکھیں۔ ایک کپ چینی کو دو کپ پانی میں ڈال کر شیرہ تیار کریں اور پھیری اس میں ڈال دیں۔

ہلکی آنچ پر شیرہ پکاتے رہیں۔ چٹکی بھر کھانے والا مڑخ رنگ بھی ڈال دیں۔ شیرہ تیار دینے لگے تو آٹا رگڑ ٹھنڈا کر لیں اور استعمال کریں۔ اسی طریقے سے پھیری کے جتنے رٹن کا مڑتہ درکار ہو، بنا سکتے ہیں۔



خوبانی کا مریہ ترکیب 1

اجزاء

عندہ پختہ
خوبانیاں (تیار) ————— $\frac{1}{2}$ کلوگرام
چینی ————— $\frac{1}{2}$ کلوگرام

ترکیب

خوبانیاں دھو کر پانی بالکل خشک کر لیں۔ خوبانیاں چھیل لیں۔ درمیان سے دودھ مکڑے کر لیں۔ گٹھلیاں نکال دیں۔ تیار خوبانیوں کا وزن ایک کلوگرام ہونا چاہیے۔

برتن میں چینی کی تہ بچھا کر اوپر خوبانیاں پھیلا دیں۔ پھر چینی کی تہ ریل تہہ در تہہ چینی اور خوبانیاں رکھ دیں۔

بارہ گھنٹے بعد انہیں ہلا کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جھاگ اور میل اسے توڑنا ساتھ آٹا کر لیں۔ شیرہ درست ہونے پر تار کر ٹھنڈا کر لیں۔ مرتبان میں رکھتے وقت خیال رہے کہ خوبانیاں پہلے ٹھالیں بعد میں شیرہ۔



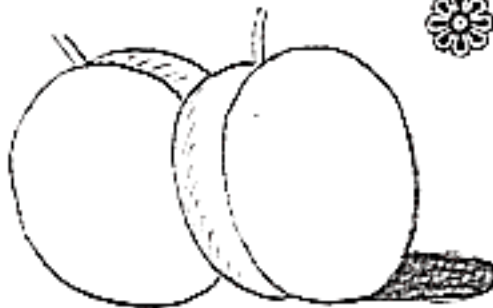
خوبانی کا مربہ ترکیب 2

اجزاء

1 کلو گرام	_____	خوبانیاں
1 کلو گرام	_____	چینی
10 عدد	_____	سبز الائچی

ترکیب

خوبانیاں دھو کر پانی ہی میں چھوڑ دیں۔ ایک گھنٹہ کے بعد اُبال لیں۔
خوبانیاں نرم ہو جائیں تو نکال کر ان کا پانی خشک کر لیں۔
پانی میں چینی ملائیں۔ اس میں خوبانیاں ڈال کر دھیمی آنچ پر پکائیں۔ الائچی
دائے بھی ڈال دیں۔ مربے کے مطابق قوام تیار ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے بوتلوں
میں بھرت لیں۔



ستاور کا مُربّہ

اجزاء

ستاور _____ ۱ کلو گرام
شہد _____ 500 ملی لیٹر

ترکیب

ستاور کا ایک نام شقائق بھی ہے۔ یہ سفید رنگ کی انگلی جتنی موٹی اور لمبی جڑ ہوتی ہے۔

ستاور کی سُو بیاں دسو کر پھیلیں اور کانٹے سے اچھی طرح گود کر پانی میں ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد نکال کر پانی خشک کر لیں۔ تھوڑا سا پانی دھیمی آنچ پر رکھیں۔ پانی اُبلنے لگے تو ستاور اس میں ڈال دیں۔ دوبارہ اُبال آجائے تو آگ سے اُتار لیں۔ اب شہد کو آگ پر پکائیں۔ جھاگ اُسنے لگے تو صاف کر لیں۔ پھر ستاور اس میں ڈال کر پکائیں۔ قوام گاڑھا ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے مرتبان میں محفوظ کر لیں۔ یہ مُربّہ خوش ذائقہ اور مقوی باہ ہوتا ہے۔



سدا پھل کا مرتبہ

1 کلو گرام	_____	سدا پھل	اجزاء
$\frac{1}{2}$ کلو گرام	_____	چینی	
6 گرام	_____	الائیچی خورد	
12 گرام	_____	سہاگا	
12 ملی لیٹر	_____	عرق کلاب	
60 گرام	_____	چاولوں کا آٹا	

ترکیب سدا پھل کی بیرونی موٹی تہہ پھیل کر لمبائی کے رخ کاٹ لیں۔ مرتبہ بنانے کے لیے اب مزید پھیل کر نرم نرم سفید حصہ نکال لیں۔ ٹکڑے کانٹے سے گود کر ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد پانی میں چاولوں کا آٹا اور سہاگا کا مخلول بنا کر اس میں سدا پھل کے ٹکڑے ڈال کر ابالیں پھر کنگیر سے نکال کر باقی بخورٹ کر خشک کر لیں۔ اب پتلا سا شربت تیار کر کے آٹھ پر رکھیں۔ ابال آجائے تو اس میں ٹکڑے ڈال دیں اور شربت کو جمجھ سے ہلاتے رہیں۔ حتیٰ کہ قوام گاڑھا ہو جائے۔ الائیچی باریک پیس کر مع عرق کلاب اس میں ڈال دیں۔ مرتبہ تیار ہے۔



سردا کا مربہ

اجزاء

پنچتہ سردا _____ 2 کلو گرام
چینی _____ 2 کلو گرام

ترکیب

سردا چھیل کر بیج اور داغدار حصے نکال دیں۔ چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے اسے کانٹے سے گود لیں۔ ٹکڑے ٹکڑے پانی میں ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد نکال کر ٹکڑوں کو خشک کر لیں۔ ٹکڑوں کے ساتھ پانی بالکل نہ رہے۔ پانی میں چینی ملا کر تپلا سا شربت تیار کریں اور دیمی آنچ پر پکائیں۔ بال آجائے تو سردے کے ٹکڑے ڈال دیں اور مسلسل پکاتے رہیں۔ قوام تیار ہو جائے تو اتار لیں اور ٹھنڈا کر کے مرتبان میں محفوظ کر لیں۔



سنگترہ کا مرتبہ

اجزاء

سنگترے ————— ۱ کلو گرام
چینی ————— $1\frac{1}{4}$ کلو گرام

ترکیب

سنگترے گرم پانی سے دھو لیں۔ چھلکے اُتار کر بیج نکال دیں۔ چھلکوں کا
آدھے سے ذرا کم حصہ لے کر تراش لیں اور پانی میں ڈال کر اتنا جوش دیں کہ
چھلکے خوب نرم ہو جائیں۔ اب کسی باریک کپڑے میں رکھ کر چھلکوں کا سرق
نچوڑ لیں۔ سنگترے کی قاشیں دبا کر رس نکال لیں۔
چینی کا پتلا سا شربت بنا کر آٹھ پر رکھ دیں۔ اس میں قاشیں ڈال کر
تھوڑی دیر پکائیں۔ قاشیں نرم ہو جائیں تو اس میں ابلے ہوئے چھلکے بھی شامل
کر لیں۔ رُبر ہٹا دیا جائے تو بوتلوں میں بھر لیں۔



سنگترے کے چھلکوں کا مَرَبہ

اجزاء

2 درجن سنگتروں کے چھلکے	
چمینی	2 کلو گرام
پانی	2 لیٹر
سوڈا بائی کارب	55 گرام
پسا ہوا نمک	55 گرام

ترکیب

سنگترے کے چھلکے پانی میں اس احتیاط سے اُبالیں کہ چھلکے ٹوٹنے نہ پڑیں۔
اس میں نمک اور سوڈا بھی شامل کر لیں۔ چھلکے گل جائیں تو ٹھنڈا کر لیں۔
قوام تیار کریں اور ٹھنڈا کر کے اس میں چھلکے ڈال دیں۔ مَرَبہ کو مرتبان
میں رکھ لیں۔ ایک مہینہ بعد مَرَبہ استعمال کے قابل ہو جائے گا۔



سیب کا مربہ

ترکیب 1

سیب متشر	12 کلو گرام
چینی	12 کلو گرام
نچونا	حسب ضرورت
رنگ کاٹ	تھوڑا سا

ترکیب سیب کو چرنے کے پانی میں بھگو کر چھوڑ دیں۔ صبح کو نکال کر صاف پانی سے دھولیں۔ دیکچے میں سیب ڈال کر اتنا پانی بھر دیں کہ سیب ڈوب جائیں۔ پانی سیب کے برابر ہو۔ سیب میں رنگ کاٹ ڈال کر ایک دو بار اُبالیں اور ٹھنڈے پانی میں دھولیں۔ اب سیبوں کو کانٹے سے گود لیں۔ چار کلو چینی کا قوام تیار کریں اور اس میں سیب ڈال دیں۔ دو تین اُبال کے بعد آگ کر چھوڑ دیں۔ اگلے دن چاشنی نکال کر اس میں چار کلو دہری چینی ڈال دیں۔ ایک اُبال آنے پر اس میں سیب ڈال دیں اور دو تین اُبال آنے پر اُتار لیں۔ یہی عمل تیس سے دن بھی کریں اور قوام درست تیار ہو جائے تو آگ کر پکینگ کر لیں۔



سیدب کا مَرَبہ

ترکیب ۲

اجزاء	سیدب
_____	1½ کلو گرام
_____	1½ کلو گرام
_____	20 گرام
_____	100 گرام
_____	10 گرام
_____	20 ملی لیٹر
_____	چاولوں کا آٹا
_____	الانچی خورد
_____	گلاب کا عرق

ترکیب سیدبوں کو چھیل کر چار چار ٹکڑے کر لیں۔ درمیان کا بیج والا سخت سستہ کاٹ کر نکال دیں۔ ٹکڑوں کو آدھار پار گود لیں اور انہیں ایک گھنٹہ کے لیے ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔ چاول کا آٹا اور پھسکری کو پانی میں حل کر کے آبالیں۔ محلول آبلنے لگے تو اس میں سیدب کے ٹکڑے ڈال دیں۔ دوبارہ ابال آجائے تو ٹکڑوں کو ٹھنڈے پانی سے دھو کر اس کا پانی خشک کر لیں۔ چینی کا پتلا شربت بنا کر پکائیں۔ توام تیار ہو جائے اور سیدب کے ٹکڑے گل جائیں تو اس میں عرق گلاب اور پانی الانچی خورد ملا دیں۔ مہربان میں بھر کر محفوظ کر لیں۔



سیب کا مریہ

ترکیب 3

اجزاء

سیب عمدہ	_____	1 کلو گرام
شہد	_____	500 ملی لیٹر
پانی	_____	1 لیٹر

ترکیب

خوش ذائقہ، خوش رنگ سیب پھیل کر $2\frac{1}{2}$ گھنٹے تک ابالیں۔ اس دوران درجہ حرارت 180 ڈگری فارن ہائیٹ ہونا چاہیے۔ ایک اور برتن میں پانی ابال کر آمار لیں۔ کچھ دیر بعد گرم پانی میں شہد حل کر لیں۔

سیب مقررہ وقت تک مقررہ درجہ حرارت پر ابل جائیں تو انہیں نکال کر کسی مرتبان میں ڈال دیں۔ اب اس میں تیار شدہ شہد کا شربت اتنی مقدار میں ڈالیں کہ سیب اس میں ڈوب جائیں۔ مرتبان کا دھکن بند کر کے چھوڑ دیں۔ مریہ تیار ہو جائے گا۔



شفقالو (بڑے آڑوؤں) کا مربہ

اجزاء

1 کلو گرام	_____	شفقالو
$2\frac{1}{2}$ کلو گرام	_____	پھیننی

ترکیب

آڑوؤں کو دھو کر خشک کر لیں۔ کانٹے سے خوب گو د کر آڑوؤں کا پانی میں اُبالیں۔ نرم ہو جائیں تو باہر نکال کر ان کا پانی خشک کر لیں۔ اب درمیانے درجے کا قوام تیار کر کے اس میں آڑو پکائیں۔ قوام گاڑھا ہو جائے تو آئچ سے اتار کر ٹھنڈا کر لیں۔



فالسہ کا مَرَبَّہ

اجزاء

نالہ _____ 1 کلو گرام
چینی _____ 2 کلو گرام

ترکیب

پانی جوش دے کر چوبلیے سے اُتار لیں اور اس میں فالسے ڈال کر آدھ گھڑی ٹھہر جائیں۔ فالسے گل جائیں تو ٹھنڈے پانی سے دھو لیں۔
اب چاشنی تیار کر کے اس میں فالسے ڈال کر جوش دیں۔ علیحدہ سے شیرہ پکائیں۔ جب مرضی کے مطابق شیرہ بن جائے تو فالسوں کو اس میں ڈال دیں۔
نہایت خوش ذائقہ مَرَبَّہ تیار ہے۔



کیلا کا مربہ

اجزاء

کیلے (چھلے ہوئے) ————— 12 عدد
 (یا اتنی تعداد جن کا
 وزن ایک کلو ہو)
 چینی ————— 1 کلو گرام
 الائچی سبز ————— 10 عدد

ترکیب

کیلے دیکھے لیکن سخت (چھیل کر ثابت یا حسبِ خواہش ٹکڑے کر لیں۔
 کانٹے سے کیلوں کو ذرا سا گوند لیں۔
 چینی کا شیرہ تیار کریں۔ الائچی کے دانے ڈال دیں۔ پھر کیلے بھی شیرہ
 میں ڈال دیں۔ شیرہ پکاتے رہیں۔ خوب گاڑھا ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے مرتب
 یا کھلے منہ کی بوتل میں محفوظ کر لیں۔



کٹھنل کا مَرَبہ

اجزاء

کٹھنل _____
چینی _____
1 کلو گرام _____
1 کلو گرام _____

ترکیب

پختہ کٹھنل کا خاردار چھلکا اُتار کر قتلے بنالیں۔ بیج نکال دیں۔ کانٹے سے گوڑے مکڑوں میں سودا خ کر لیں اور ایک گھنٹہ کے لیے ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔ اب مکڑوں کو ہوا میں رکھ کر ان کا پانی خشک کر لیں۔ پانی اُبالیں اور اس میں قتلے ڈال دیں۔ قتلوں کو احتیاط سے اُبالیں تاکہ زیادہ اُبل کر خراب نہ ہو جائے۔



درمیانے درجے کا شربت تیار کر کے آگ پر رکھ دیں۔

اُبال آجائے تو قتلے ڈال کر پکاتے رہیں۔ قوام تیار

ہو جائے تو آنچ سے اُتار لیں اور کسی چوڑے

منہ والی بوتل یا مرتبان میں ڈال کر محفوظ کر لیں۔



کرپلا کا مَرَبہ

اجزاء

پے کرپے _____ 1 کلو گرام
چلنی _____ 2 کلو گرام

ترکیب

کرپے چھیل کر صاف کریں اور کاٹ کر دو دو حصے کر لیں۔
پھینک دیں اور کرپوں کو پانی میں ڈال کر بکاسا آب لیں۔ کرپے پانی
نکال کر خشک کر لیں۔
درمیانے درجے کا شربت تیار کریں اور اس میں کرپے ڈال کر دھیمی
پر پکائیں حتیٰ کہ قوام تار چھوڑ دے۔
مرہ ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں اور ڈھکنا مضبوطی سے بند کر لیں



کسیرو کا مَرَبہ

اجزاء

کسیرو	_____	1 کلو گرام
چینی	_____	$\frac{1}{4}$ کلو گرام
کافذی لیمو	_____	2 عدد
زعفران	_____	1 گرام

ترکیب

کسیروؤں کو چھیل کر دھولیں اور ہار یک کو نیچے سے گوند لیں۔ ایک کلو لیٹر پانی میں کسیرو ڈال دیں۔ ایک لیمو بھی نچوڑ دیں۔ پانی اُبالیں۔ دو تین اُبال آجائیں تو کسیروؤں کو نکال کر کپڑے پر پھیلا کر خشک کر لیں۔
 قوام تیار کریں۔ قوام ایک تار کا ہو جائے تو اس میں کسیرو ڈال دیں ایک لیموں بھی نچوڑ دیں۔ کچھ دیر اور پکائیں۔ قوام گاڑھا ہو جائے تو زعفران پھیں کر ڈال دیں۔ مرتبہ ٹھنڈا کر کے مرتبان میں رکھ لیں۔



لکروندے کا مڑبہ

اجزاء

لکروندے _____
چینی _____
1 کلو گرام
2 کلو گرام

ترکیب

لکروندے دھولیں۔ پھانکیں کر کے بیج نکال دیں۔
اب چوڑے کا پانی اتالیں جس میں لکروندے کی پھانکیں ڈوب جائیں۔
دو گھنٹے چوڑے کے پانی میں رکھنے کے بعد لکروندوں کو ساوہ پانی میں ڈال کر
اُبال لیں اور گُل جائیں تو کپڑے پر پھیلا دیں تاکہ خشک ہو جائیں۔
ایک تار کا شیرہ تیار کر کے لکروندے ڈال دیں۔ مسلسل پکاتے
رہیں۔ قوام درست ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے محفوظ کر لیں۔



کھجور کا مربہ ترکیب ۱۱

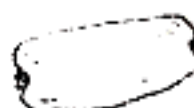
اجزاء

۱ کلو گرام	_____	کھجوریں (خشک)
۱ کلو گرام	_____	چینی
۱۲۱ گرام	_____	انہجی خورد
12 بی لٹری	_____	عرق گلاب

ترکیب

کھجوریں ٹھنڈے پانی سے دھو کر اُبال لیں۔ نرم ہو جائیں تو پانی سے نکال کر پھوڑیں، تاکہ اس میں بندب شدہ سارا پانی نکل جائے۔ پانی بالکل خشک کر لیں۔

توام تیار کر لیں۔ اس میں کھجوریں ڈال کر پھینچنے پر پکائیں۔ توام گارہا ہو جائے تو اس میں الائچی اور عرق گلاب ملا لیں۔ مربے کو بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



کھجور کا مربہ ترکیب 2

اجزاء

کھجوریں _____
چینی _____
1 کلو گرام
1 کلو گرام

ترکیب

کھجوریں دھو کر صاف کر لیں اور پانی خشک کر لیں۔
پتہ شربت تیار کر کے اس میں کھجوریں پکا کر اُتار لیں۔
اب کھجوریں نکال کر دوسرے برتن میں رکھ لیں اور ٹھنڈی ہونے پر
بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



گاجر کا مربہ ترکیب ۱

اجزاء

۱ کلو گرام	_____	عمدہ گاجریں
500 ملی لیٹر	_____	شہد
۱ لیٹر	_____	پانی

ترکیب

سرخ عمدہ گاجریں چھیل کر لمبائی کے رخ درمیان سے دو حصے کر لیں۔
درمیانی سخت حصہ نکال پھینکیں۔ اب گاجروں کو پانی میں ڈال کر تین گھنٹے
تک 200 ڈگری فارن ہائیٹ پر پکائیں۔
اس دوران کسی اور برتن میں ایک لیٹر پانی اُبال کر آتار لیں۔ کچھ دیر
بعد اس میں شہد ڈال کر حل کر لیں۔
گاجریں مقررہ وقت تک مقررہ درجہ حرارت پر پک جائیں تو آتار لیں۔
گاجر میں نکال کر کسی مرتبان میں ڈال دیں۔ اب اس میں تیار شدہ شہد کا غربت اتنی
مقدار میں ملائیں کہ گاجریں اس میں خوب جائیں۔ ڈنکمن بند کر کے پھونڈ دیں۔ مربہ
تیار ہے۔



گاجر کا مُربّہ

ترکیب 2

اجزاء

1 کلو گرام	_____	چھوٹی گاجریں
1 کلو گرام	_____	پینس
2 عدد	_____	لیمو
2 لیمو کا	_____ {	لیمو کا جھلکا (کترائو)
15 عدد	_____ {	مغز بادام (کترائو)

ترکیب

مغز بادام پانی میں ڈال کر چھوڑ دیں۔ نرم پڑ جائیں تو چھلکے اتار کر کتر لیں۔

گاجریں چھیل کر دھو لیں اور لمبائی کے رخ سے تین چار ٹکڑے کر لیں۔ ٹکڑے دل کو پانی میں ڈال کر اُبالیں۔ نرم ہو جائیں تو پانی سے نکال کر کسی چھلنی میں ڈال دیں تاکہ سارا پانی نکل جائے اور گاجریں خشک

ہو جائیں -

چینی میں پانی ملا کر ہلکی آنچ پر پکائیں -

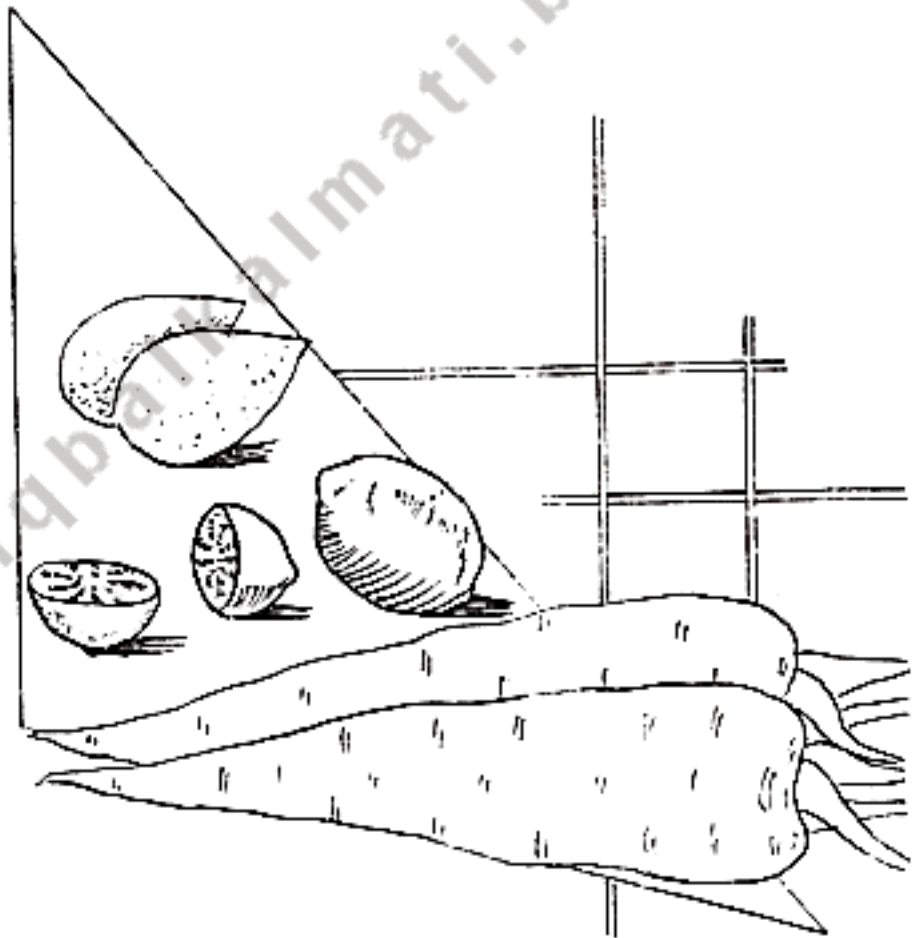
شیرہ تیار ہو جائے تو گاجر کی ڈال دیں -

چند منٹ بعد لیمو کا چھلکا ، باوام اور لیموں کا رس چھان کر ڈال دیں -

مستقل چلاتے رہیں -

شیرہ درست ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے مرتبان میں بھر لیں -

مڑبہ تیار ہے -



گاجر کا مریہ

ترکیب 3

اجزاء

1 کلو گرام	_____	گاجر
1½ کلو گرام	_____	چینی
15 عدد	_____	الانچی سبز
60 ملی لیٹر	_____	روح کیوڑہ

ترکیب

درمیانہ سائز کی سُرخ تازہ گاجر دھو کر چھیل لیں۔ گاجروں کی پھانکیں کر کے درمیانہ سخت حصہ نکال دیں۔

دو لیٹر پانی میں گاجر و قدین منڈ بکا کر آتار لیں۔ ایک اور تیلی میں چینی ڈالیں۔ اس میں گاجر ڈال کر تین گھنٹے کے لیے جھوٹے دیں۔ اب تیلی چھوٹے برکھ دیں۔ آنچ ہلکی رہے۔ چاشنی تیار ہو جائے اور گاجر گل جائیں تو کیوڑہ اور الانچی دانے بھی ڈال دیں۔ چند منٹ اور پکا کر مریہ آتار لیں۔ ٹھنڈا کر کے مرتبان میں محفوظ کر لیں۔



لیمو کا شہد والا مربہ ترکیب ۱

اجزاء

لیمو	_____	25 عدد
شہد	_____	5 لیٹر
جوتری	_____	6 گرام
جائفل	_____	6 گرام
الابچی	_____	12 گرام

ترکیب

لیمو دھو کر ایک گھنٹہ کے لیے پانی ہی میں رہنے دیں۔ تیلی میں شہد ڈال کر جوش دیں۔ شہد گاڑھا ہونے پر اتار کر اس میں لیمو، جوتری، جائفل اور الابچی ڈال کر دوبارہ پچھلے پر رکھ دیں۔ دس منٹ تک پکائیں۔ آئینچ ہکی رکھیں۔ بعد ازاں پچھلے سے اتار کر لیمو مع شہد بوتلوں میں بھر لیں اور بوتلیں منجمد طی سے بند کر کے سات دن کے لیے چھوڑ دیں۔ مٹریہ تیار ہو جائے گا۔



لیمو کا مربہ

ترکیب

اجزاء

لیمو	500 گرام
چینی	1½ کلو گرام
پانی	250 ملی لیٹر
الاچھی	6 گرام

ترکیب

پانی میں چینی ملا کر پکا میں اور ایک تار کا شیرہ تیار کر لیں۔
 لیمو کے مکڑے کر لیں اور ان کا نیک لگا کر ٹکڑوں کو شیرے میں
 ڈال کر پکائیں۔ الاچھی کے دانے بھی ڈال دیں۔
 لیمو کا پھل کا گل جاسے اور تین تار کا شیرہ بن جائے تو آمار کر منڈا کر لیں اور
 مرتبان میں ڈال دیں۔



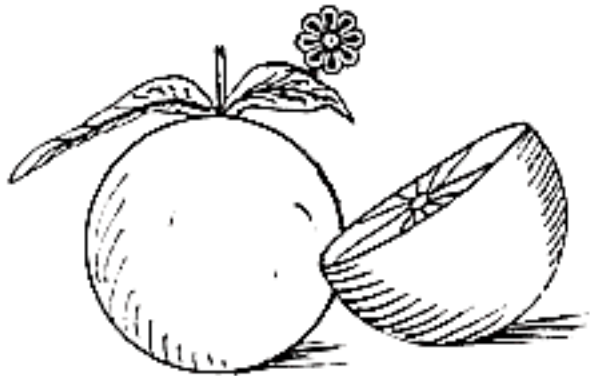
مالٹے کا مربہ

اجزاء

_____ ملٹے
_____ چینی
1 کلو گرام
1 کلو گرام

ترکیب

ملٹے چھپیل کرے قاشوں پر چھپے ریشے صاف کر لیں۔ اب قاشوں کو آدھ
گھنٹہ تک پانی میں ڈال کر رکھیں پھر نکال کر خشک کر لیں۔
چھینی کا پتلا سا ثمرت بنا کر اس میں قاشیں شامل کر کے پکائیں۔ قاشیں گل
جائیں تو آٹا کر پوکوں میں بھر لیں۔



منقے کا مَرَبہ

اجزاء

منقے	_____	1 کلو گرام
چینی	_____	1 کلو گرام
نمک	_____	60 گرام
دہی	_____	250 ملی لیٹر
ہیمہ	_____	1 عدد

ترکیب منقے صاف کر لیں۔ مٹی کے برتن میں پانی ڈال کر اس میں منقے ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد منقے پانی سے نکال کر خشک کر لیں اور اس میں جذب شدہ پانی ہاتھ سے دبا دیا کر نکال دیں۔ اب تھوڑی سی دہی میں فندہ سا پانی ملا کر اس میں منقے ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد اسے اُبالیں۔ رنگ بدل جائے تو آنچ سے اتار لیں اور منقے کو صاف پانی سے دھو لیں۔ باقی دہی میں ہیمہ کا رس، نمک اور منقے ڈال کر ملا لیں۔ چینی کا پتلا سا شربت تیار کریں۔ اس میں منقے ڈال کر دھیمی آنچ پر پکائیں۔ تیار ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔



نارنگی کا مُربہ

اجزاء

نارنگیاں ————— 25 عدد
 چینی
 لیمو کا عرق
 چرنے کا پانی } حسب ضرورت

ترکیب

عُلمدہ نارنگیاں دھو کر ان کا پانی صاف کپڑے سے پونچھ کر خشک کر لیں۔
 نارنگیاں چھیل کر پچانکوں سے بیج نکال دیں۔ چھلکے کتر کر ایک رات کے لیے چرنے
 کے پانی میں ڈال دیں۔ دوسرے دن چھلکوں کو لیمو کے عرق میں گلا کر نکال لیں۔ نارنگی
 کی پچانکوں کے ہم وزن چینی لے کر اس میں پانی ملا کر شربت بنائیں اور پچھلے پر رکھ
 دیں۔ شربت پکھنے لگے تو اس میں نارنگی اور پچھلے ڈال دیں۔ نارنگی تل جلائے اور قوام
 تیار ہو جائے تو اتار کر ٹھنڈا کر لیں۔ مُرتہ تیار ہے۔



ناشیپاتی کا مُربہ

اجزاء

1 کلو گرام	_____	ناشیپاتی
1 کلو گرام	_____	چینی
10 عدد	_____	سبز الائچی
3 عدد	_____	لیمو

ترکیب

ناشیپاتی چھیل کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے ٹکیں پانی میں ڈال دیں۔
اب پتیلی میں چینی اور ناشیپاتی کے ٹکڑے ڈال کر ایک گھنٹہ کے لیے چھوڑ دیں۔
پھر اسے ہلکے آنچ پر پکائیں، اس میں لیمو کارس بھی ڈال دیں۔
تین تار کا شیرہ تیار ہو جائے تو آتار کر اس میں الائچی کے دانے پس کر ڈالیں۔
مُربہ تیار ہے۔



ناریل کا مربہ

ترکیب ۱

اجزاء

ناریل	_____	500 گرام
چینی	_____	750 گرام
شکرِ کافور	_____	بالکل ذرا سا

ترکیب

- ناریل کو لہائی کے رخ کاٹ کر گھنٹہ بھر کے لیے ٹھنڈے پانی میں چھوڑ دیں۔
پھر نکال کر ناریل کا پانی خشک کر لیں۔
چینی میں پانی ڈال کر پتلا شربت بنائیں اور چوبیسے پر پکائیں۔ خوب اُبل جائے تو اس میں ناریل کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔
قوام درست ہونے پر آگ سے اتار کر اس میں شکرِ کافور ڈال دیں۔
ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



ناریل کا مربتہ

ترکیب 2

اجزاء

1 کلو گرام	_____	ناریل
2 کلو گرام	_____	چینی
تھوڑا سا	_____	لیمو کا عرق
تھوڑا سا	_____	زعفران

ترکیب

ناریل چھین کر مکڑے مکڑے کر لیں اور پانی میں ڈال کر ایک دن کسے لیے چھوڑ دیں۔ دوسرے دن ناریل کو کانٹے سے گود کر تازہ صاف پانی میں جھگوریں۔ یہ عمل تین دن جاری رکھیں۔

اب قوام تیار کریں۔ ایک تار کا قوام تیار ہو جائے تو اس میں ناریل کے مکڑے اور لیمو کا عرق نچوڑ کر پکائیں۔ قوام تیار ہو جائے تو پتھر سے اتار کر اس میں زعفران پیس کر ملا دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں رکھ لیں اور استعمال کریں۔



ناریل کا مَربّہ

ترکیب ۳

اجزاء

ناریل
شہد
پانی

— حسبِ ضرورت

ترکیب

ناریل کا گوشت تین روز تک پانی میں رکھیں۔
شہد اور پانی برابر مقدار میں ملائیں۔ اب ناریل کے گوڑے کو اس میں
ڈال کر پکائیں۔ پک جائے اور قوام تیار ہو جائے تو حسبِ ضرورت استعمال کریں۔



ہٹ کا مرتبہ ترکیب ۱۔

۱ کلو گرام	_____	ہٹ	اجزاء
۱ کلو گرام	_____	چھنا	
3 لیٹر	_____	پانی	
$1\frac{1}{2}$ کلو گرام	_____	چینی	

ترکیب کسی بڑے برتن میں پانی ڈال کر چھنا ڈال دیں۔ تھوڑی دیر بعد چھنا نیچے بیٹھ جائے گا۔ پانی تھکا کر نکال لیں اس میں ہٹ ڈال دیں۔ پندرہ دن تک چھنے کا پانی بدلتے رہیں مولہویں دن ہٹیں صاف پانی سے دھو لیں اور ہٹوں کو کانٹے سے گود لیں۔ قوام تیار کر کے اس میں ہٹیں ڈال دیں اور صبحی آٹھ بجے پر دس منٹ تک پکائیں پھر چھلے سے اتار کر کسی برتن میں رکھ لیں۔ دوسرے دن ہٹیں پانی چھوڑ دیں گی۔ ہٹیں نکال کر قوام دوبارہ پکائیں۔ قوام میں موجود پانی بالکل خشک ہو جائے تو وہی ہٹیں دوبارہ قوام میں ڈال دیں۔ مرتبہ کو مرتبان میں محفوظ کر لیں۔ پانچ سات روز بعد مرتبہ استعمال کے لیے تیار ہو جائے گا۔ اسے ہر روز دھوئی سے چلا لیا کریں تاکہ جالا یا پھپھوندی لگنے کا اندیشہ نہ رہے۔



ہڑ کا مَربہ ترکیب 2

اجزاء

500 گرام	_____	ہڑ
1 کلو گرام	_____	چینی
ایک چمچ	_____	نمک
250 گرام	_____	بادام

ترکیب

ہڑ دھولیں۔ چینی میں دو پیالی پانی ڈال کر آگ پر رکھیں۔ اس میں ہڑ ڈال دیں۔ ایک اُبال آجائے تو آئچ ڈھیمی کر کے پندرہ منٹ تک پکائیں۔ ہڑوں کو ٹھنڈا کر کے کانٹے سے گھولیں۔

تھوڑے سے پانی میں چینی اور نمک ملا کر شیرہ تیار کریں۔ اس میں ہڑ ڈال کر پانچ سات منٹ تک تیز آئچ پر پکائیں تاکہ چینی میں موجود پانی بالکل خشک ہو جائے۔ اب بادام چھیل کر اس میں ڈال دیں اور ٹھنڈا کر کے کھلے منہ والی صابن بوتل یا خشک مرتبان میں محفوظ کر لیں۔



بہڑ کا مَربہ ترکیب 3

اجزاء

1 کلو گرام	_____	بہڑ
$\frac{1}{2}$ کلو گرام	_____	چینی
10 عدد	_____	الابچی سبز
60 ملی لیٹر	_____	روح کیوڑہ

ترکیب

بہڑ صاف کر کے دو تین دن پانی میں جھگو کر نرم کر لیں۔ پھر تازہ پانی میں ڈال کر آنچ پر رکھیں۔ ایک دو جوش آجائیں تو کلنٹے سے گود لیں۔
کڑاہی میں تھوڑا سا گھی ڈال کر اس میں بہڑیں تھوڑی دیر بعد میں اُوند نکال کر کپڑے پر رکھتے جائیں تاکہ مکننا ہٹ کپڑے میں جذب ہو جائے اور بہڑیں خشک ہو جائیں۔
چائنی تیار کر کے اس میں بہڑیں ڈال دیں۔ چند منٹ بعد پین کر الابچی اور روح کیوڑہ بھی ڈال دیں۔ قوام پکاتے رہیں۔ قوام تیار ہو جائے تو اُتار کر ٹھنڈا کر لیں اور مرتبان میں بھر لیں۔



ڈبل روٹی کا مرتبہ

اجزاء

ایک عدد	_____	ڈبل روٹی (درمیانی)
250 ملی لیٹر	_____	گھی
60 گرام	_____	بادام کی گریاں
250 گرام	_____	چینی
30 گرام	_____	پستہ
کھانے کے چار چمچ	_____	کیوڑا
4 عدد	_____	چاندی کے ورق
چائے کا ایک چمچ	_____	زعفران
250 ملی لیٹر	_____	بالائی

ترکیب

بادام کی گریوں کو کچھ دیر کے لیے گرم پانی میں بھگو دیں پھر انہیں چھپیں

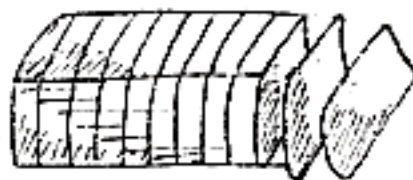
کر باریک باریک کاٹ لیں۔ پتہ صاف کر کے اسے بھی باریک باریک کتر لیں۔
زعفران پس لیں۔

ڈبل روٹی کے برابر برابر آٹھ توڑ بنالیں۔ احتیاط سے توڑوں کا کنارہ
چاروں طرف سے آٹا لیں۔ بیج کا حصہ نکال کر ہر توڑ کو دو برابر حصوں میں
کاٹ لیں۔

250 گرام پانی چینی میں ملا کر پکائیں۔ جھاگ اور میل وغیرہ نکال چھینکیں
قوام تیار ہو جائے تو آٹا لیں۔

توڑوں کو بادامی مہونے تک گھی میں تلیں اور تل تل کر قوام میں ڈالتی
جائیں۔ سارے توڑ تھے جائچکیں تو انہیں قوام میں ایک دو بال دے لیں
اور نیچے آٹا کر اس میں کیڑا اور زعفران ملا دیں۔

اب توڑوں کو ایک ایک کر کے شیرے سے نیکالیں اور ڈش میں سجا کر
رکھتی جائیں۔ ان پر پستہ اور بادام تھپڑک دیں۔ چاندی کے ورق بھی لگا دیں۔
کھانے کے وقت اوپر ہلائی ڈال کر پیش کریں۔



کینڈی

خشک مرنے کو کینڈی کہتے ہیں۔ گاجر، آٹو،
خوبانی، آلو، بخارا، سیب، ناشپاتی اور ہیر
وغیرہ کینڈی کے لیے مناسب پھل ہیں۔
کینڈی بنانے کے لیے ایسے پھل منتخب کیے جائیں
جو بہت زیادہ پکے ہوئے نہ ہوں اور ان میں کم تر
بھی نہ لگے ہوں۔ صاف ستھری پھل لے کر چھیل
لیں۔ گٹھلیاں اور بیج وغیرہ نکال دیں۔ آم، آٹو
سیب اور ناشپاتی کو چھیل لیں۔ البتہ انجیر، ہیر
اور خوبانی وغیرہ کو پھیلنے کی ضرورت نہیں۔
پھل کے مناسب ٹکڑے کر کے کٹائے۔
اچھی طرح گرو لیں۔ اب عمل مکمل ہے۔
پھل کی پوٹنی ہمدرد کر رہے ہوئے پانی میں چار

پانچ منٹ ڈال کر قدر سے نرم کر لیں۔ پھیل بالکل ہی نہ لگ جائے۔

ایک اور تین کی نسبت سے چینی اور پانی ملا کر قوام تیار کریں۔ پھل کو کبھی چینی کے برتن میں ڈال کر اتنا قوام ڈالیں کہ پھل اس میں ڈوب جائے۔ پھل کو چھنڈے سے گھنٹہ تک قوام ہی میں رہنے دیں تاکہ اس میں شیرہ خوب جذب ہو جائے۔ پھر قوام سے پھل نکال کر اس میں پہلے دن کا شیرہ حصہ چینی اور ڈالیں۔ قوام اُبال کر اس میں پھل ڈال دیں۔ چوبیس گھنٹے بعد پھر یہی عمل کریں۔ پھل نکال کر اس میں پہلے کا چوتھا حصہ چینی ڈال کر اُبالیں اور اس میں پھل ڈال دیں۔

ہر چوبیس گھنٹے بعد یہ عمل کرتے رہیں۔ جب شیرے میں چینی کی مقدار پچھتر فی صد ہو جائے تو عمل روک دیں۔ رعام طود پر ہفتہ دس دن تک شیرے میں چینی کی مطلوبہ مقدار حاصل ہو جاتی ہے۔ اور پھل کو گاڑھے قوام میں دو تین دن رہنے دیں تاکہ قوام پھل میں خوب جذب ہو جائے۔ اب پھل کو شیرے سے نکال کر خشک کرنے کے لیے دھوپ میں رکھ دیں۔ گرد و غبار، مکھیوں اور کیڑوں کو ٹھونک کر بچائیں تاکہ کینڈی جراثیم سے پاک رہے۔

شیرے کی تیاری میں چینی کا پچاس فی صد گلوکوز استعمال کیا جائے تو کینڈی بہت عمدہ تیار ہوتی ہے لیکن گلوکوز کا استعمال بہت مہنگا پڑتا ہے۔ چنانچہ 25 پونڈ میں ایک اونس لیمو کا ست ملا کر یہ مقصد حاصل کیا جاسکتا ہے۔ اگر کینڈی کی تیاری کے دوران پھل میں تبخیر پیدا ہو جائے تو پھل کو شیرے سمیت پانچ سات منٹ اُبال لیں۔



پیٹھے کی کینڈی

اجزاء

پیٹھا
چینی
{ — حسب ضرورت

ترکیب

پیٹھا چھیل کر قاشیں کاٹ لیں۔ بیج پینک دیں۔ دیگ میں آدھا پانی بھر کر منہ پر کپڑا باندھ دیں۔ کپڑے پر قاشیں پھیل کر ڈھکن رکھ دیں۔ اب آگ جلا کر پانی گرم کریں تاکہ بجاپ سے پیٹھے کی قاشیں گل جائیں۔ قوام تیار کر کے اس میں پیٹھے کی گلی بوئی قاشیں ڈال کر پکائیں پھر نہیں رات بھر سرسے ہی میں رہنے دیں۔ دوسرے دن ٹیکال کر دھوپ میں خشک کر لیں۔

اسی طریقہ سے گاجر کی کینڈی بھی تیار کی جاسکتی ہے۔



ادرک کی کینڈی

اجزاء

ادرک
چینی
— حسب ضرورت

ترکیب

نرم اور بغیر ریشہ والی ادرک لے کر اچھی طرح دھو لیں اور تھیل کر مناسب ٹکڑے کر لیں۔ ٹکڑوں کو کانٹے سے گود لیں پھر انہیں پانی میں ابال کر خوب نرم کر لیں۔ اب ادرک کے ٹکڑوں کو ٹھنڈے پانی سے دھولیں۔
دس فی صد چینی کے شیرے میں پندرہ منٹ تک ابال کر ادرک کو رات بھر کے لیے شیرے ہی میں رہنے دیں۔ دوسرے دن شیرے سے ادرک نکالیں اس میں کچھ چینی اور ادرک دوبارہ ڈال کر دس منٹ تک ابالیں۔ ہفتہ بھر روزانہ یہ عمل کریں۔ شیرہ شہد کی طرح گاڑھا ہو جائے تو ادرک اس شیرہ قربان میں ڈال کر دس منٹ بند کر دیں اور تین ماہ تک اسی طرح چھوڑ دیں تاکہ ادرک خوب شیرہ جذب کر لے۔ اب ادرک کو شیرہ سے نکال کر خشک کر لیں۔



بیر کی کینڈی

اجزاء

بیر (پکے ہوئے) _____	500 گرام
چینی _____	1 کلو گرام
کیوڑہ _____	چند قطرے

ترکیب

بے داغ ، برابر سائز کے پوری طرح پکے ہوئے بیر منتخب کریں ۔
ایک کلو گرام پانی اُبال کر اس میں بیر ڈال دیں تاکہ بیر قدرے نرم ہو
جائیں ۔ احتیاط رہے کہ بیر زیادہ نہ گلتے پائیں ۔ لکڑی کی تیل کی باریک
نوک سے یا کاسٹے سے بیروں کو گود لیں ۔

چینی کا شیرہ شہد کی مانند گاڑھا بنا کر اس میں بیر اور کیوڑہ ڈال کر ایک
ہفتہ کے لیے رکھ چھوڑیں تاکہ چینی خوب جذب ہو جائے ۔

ایک ہفتہ بعد بیروں کو نکال کر دھوپ میں خشک کریں لیکن احتیاط
رہے کہ کیرے کورے مریے کو خراب نہ کر سکیں ۔ چار پانچ دنوں بعد تیرہ خشک ہو کر
تیار ہو جائے گا ۔





جام جمیلی اور مارلید

خوش ذائقہ، خوشبودار جام جمیلی اور مارلید تیار کرنے کے لیے ضروری ہے کہ اچھے پکے ہوئے پھلوں کا انتخاب کیا جائے۔ اس مقصد کے لیے کچے یا بہت زیادہ پختہ پھل بھی نہ لیے جائیں۔ بہت زیادہ پختہ پھلوں میں تیزابیت اور لعابدار مادہ (پیکٹین) کی مقدار زیادہ ہوتی ہے۔ عمدہ جام جمیلی بنانے کے لیے لعاب دار مادہ (پیکٹین)، چینی اور تیزابیت کے حساب سے ملائی چاہیے۔ پھلوں میں تیزابیت کا اندازہ تو پھلکوں ہی سے لگایا جاسکتا ہے۔ البتہ پیکٹین کی صورت حال جاننے کے لیے سادہ سائٹریٹ کیا جاسکتا ہے۔ ایک حصہ پھل کا گودالے کراس میں اڑھائی حصہ الگومل ملایا جائے۔ اگر گودے کا سخت سا گودا بن جائے تو یہ ظاہر کرتا ہے کہ پھل میں پیکٹین کافی ہے لیکن اگر

گوڑے کی بجائے ٹکڑے یا ریشے بن جائیں تو پھل میں پکٹین کی مقدار بالترتیب کم ہوگی اور کم مقدار میں ہوگی۔ پھلوں میں پکٹین کی مقدار کم ہو تو اعلیٰ معیار کی جام جیلا وغیرہ بنانے کے لیے مصنوعی پکٹین کا اضافہ کرنا پڑتا ہے۔

گرم پھلوں، کھٹے، لیمو، امرود، آلوچے، سیب اور نار وغیرہ ایسے پھل ہیں جن میں نیزابیت اور پکٹین کافی مقدار میں پائی جاتی ہے۔ اس قسم کے پھلوں کی جام جیلی آسانی سے تیار ہو جاتی ہے۔ اعلیٰ معیار کی (اچھی اور سٹحٹ) جیلی تیار کرنے کے لیے چینی کی مقدار بھی صحیح نسبت سے ملانی چاہیے۔ ترش پھلوں میں چینی اور پھل ہم وزن استعمال کیا جاتا ہے اور کم ترش پھلوں میں چینی کی مقدار نسبتاً کم ہوتی ہے۔

جام میں پھل کے ریشے اور تھوڑے تھوڑے ٹکڑے موجود ہوتے ہیں اس کے برعکس جیلی تیار کرنے کے لیے پھل کا رس بالکل صاف ہونا چاہیے۔ رس کو ۱۲ سے کپڑے سے چھان لیا جائے تاکہ ریشہ اور ٹکڑے وغیرہ الگ ہو جائیں۔ مارلہ کے لیے بھی پھل کا گودا ایسا ہونا چاہیے جس میں ریشے یا ٹکڑے وغیرہ نہ ہوں۔ جیلی اور مارلیڈ میں بنیادی فرق یہ ہے کہ تیاری کے وقت مارلیڈ میں نا کے چھلکے (پکا کر اور باریک کتر کر) شامل کر دیے جاتے ہیں۔ اس مقصد کے لیے نارنجی کے چھلکوں کے اندر دو فی سفید ریشوں کو پھری سے صاف کر دیا جاتا ہے اور چھلکوں کو دو تین بار پانی بدل کر پکا یا جاتا ہے تاکہ اس کی ساری کڑواہٹ نکل جائے۔ اسے گرم پانی سے نیکال کر دھو لیتے ہیں اور انگلی سے دبا کر دیکھتے ہیں کہ ریشہ پک چکا ہے یا نہیں۔ اب اسے باریک باریک کتر لیتے ہیں۔



اٹرو کا جام

اجزاء

تازہ اٹرو کا ————— ۹۰ گرام
گودا ————— ۹۰ گرام
چینی

ترکیب

دھوکرا اٹروں کا چمکا اٹار لیں۔ دو حصے کر کے بیج نکال کر پھینک دیں۔
اس گودے کا وزن ۹۰ گرام ہونا چاہیے۔
300 ملی لیٹر پانی میں گودے کو ڈال کر درمیانی آنچ پر پکائیں۔ دو تین بند
رکھیں۔ گل جائے تو اتنا گھونٹیں کہ شکل لٹھی کی مانند ہو جائے۔ اسباب چینی تیز
گرم کر کے اس میں ڈال دیں۔ درمیانی آنچ رکھ کر جمج چلاتے رہیں۔ گاڑھا ہو
جائے تو جمج چلانا بند کر دیں۔ آنچ تیز کر دیں۔ اوپر پھلی سی آنے لگے تو جام کو صاف
بوتلوں میں بھر لیں۔



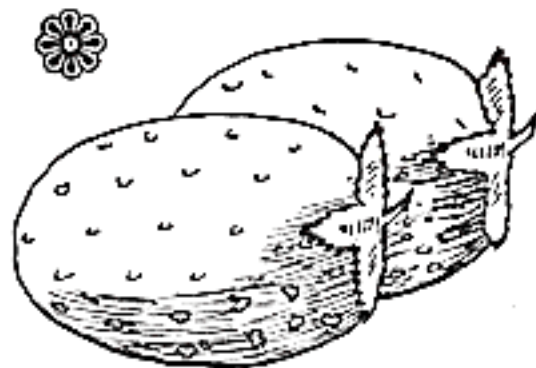
اسٹرابری کا جام

اجزاء

اسٹرابری _____
چینی _____
1 کلو گرام
1 کلو گرام

ترکیب

اسٹرابری صاف کر لیں۔ اس میں چینی اور مٹھوڑا سا پانی ملا کر ساگ پر پکائیں۔ آہستہ آہستہ چمچ چلاتے رہیں۔ احتیاط رہے کہ اسٹرابری ٹوٹنے نہ پائے۔ پکاتے ہوئے شیرے پر جھاگ وغیرہ پیدا ہو تو اسے نکال کر پھینکتے جائیں گھنٹہ بھر پکائیں۔ جام تیار ہو جائے تو اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔



آلو بخارے کا جام

اجزاء

آلو بخارے ۱۰۰ گرام
 کا گودا ۱۰۰ گرام
 چینی ۱۰۰ گرام

ترکیب

آلو بخارے دھو کر چھلکا اتار لیں۔ پانی میں ڈال کر پکائیں۔ گل جائیں تو
 ڈوئی سے خوب گھوٹ لیں اور گٹھلیاں نکال کر پھینک دیں۔ اب گودے کو
 چھان لیں۔

چینی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر آگ پر رکھ دیں۔ چینی حل ہو جائے اور شیرہ
 پکسنے لگے تو اس میں آلو بخارے کا گودا ڈال دیں۔ درمیانی آنچ پر پکائیں۔ پیچھے
 ہلاتے رہیں۔ شیرہ درست ہو جائے تو اتار لیں اور صاف بوتل میں بھر
 لیں۔



امروود کا جام

اجزاء

۱ کلو گرام	_____	امروود
۱ کلو گرام	_____	چینی

ترکیب

عمدہ میٹھے اور خوشبودار امروود منتخب کریں۔ انہیں اچھی طرح دھو کر پھیل لیں۔ درمیان سے بیجوں والا حصہ نکال پھینکیں۔ گورے والے حصے کا وزن ایک کلو گرام ہونا چاہیے۔

اب اس میں آدھا لیٹر پانی ملا کر پکائیں۔ گودا گدازے ہو جائے تو اس میں چینی بھی ملا دیں۔ اب اس میں تھوڑا سا لیمو کارس ڈال کر خوب پکائیں۔ یہاں تک کہ گاڑھا سبز جائے۔

جام کو ڈبوں میں بھر کر ایلپتھوڑی سی رنگ پیرافین ڈال کر ڈبے بند کر دیں۔



آم کا جام

اجزاء

آم کا گودا	_____	$\frac{1}{2}$ کلو گرام
چینی	_____	$\frac{1}{2}$ کلو گرام
لیمو کارس	_____	بھانے کا ایک چمچ

ترکیب

عده قسم کے میٹھے آم لے کر دھولیں۔ چھیل کر چھینکا الٹ کر لیں۔ آم کا گودا نکال کر گھٹلیاں پھینک دیں۔ گودے کو $\frac{1}{2}$ پیالی پانی کے ہمراہ پکائیں پھلکے ایک پیالی پانی میں ڈال کر خوب گلا لیں۔ نیچوڑ کر چھینکا پھینک دیں۔ چھلکے کا یہ پانی بھی گودے کے ساتھ شامل کر دیں۔ پک کر گاڑھا ہو جائے تو خوب گرم کر کے اس میں چینی ڈال دیں۔ خوب چمچ بلا لیں۔

شیرہ گاڑھا ہو جائے تو چمچ چلانا بند کر دیں۔ آئچ تیز کر دیں۔ اوپر جھلتی سی نظر آنے لگے تو جام کو گرم گرم ہی بوتل میں محفوظ کر لیں۔



اناس کا جام

اجزاء

1 کلو گرام	_____	اناس
$\frac{1}{2}$ کلو گرام	_____	چینی
2 گرام	_____	ادرک

ترکیب

اناس کو اچھی طرح صاف کر لیں۔ اس کے اوپر کا موٹا چیلکا اتار دیں گیتیلیاں وغیرہ نکال کر پھینک دیں۔

اناس کے تھوڑے تھوڑے ٹکڑے کر لیں۔ ادرک بھی پھیل کر کتر لیں۔ اناس کے ٹکڑے مناسب آنچ پر رکھ کر اُبالیں۔ اس میں چینی بھی ڈال دیں اور اُبالنے کا عمل جاری رکھیں۔ اوپر میل کا جھاگ وغیرہ پیدا ہو تو نکال کر پھینک دیں۔ اس میں ادرک ڈال دیں۔ خوب پک کر قوام کاڑھا ہو جائے تو اتار لیں اور جام کو محفوظ کر لیں۔



انجیر کا جام

اجزاء

انجیر کا گودا	_____	1 کلو گرام
چینی	_____	1 کلو گرام
سٹرک ایسڈ	_____	6 گرام

ترکیب

مکمل پختہ اور عمدہ قسم کے انجیر منتخب کریں اور انہیں دھو کر اچھی طرح صاف کر لیں تاکہ انجیریں مٹی اور دیگر مضر اثرات سے پاک ہو جائیں۔ انجیروں کو صاف کپڑے سے پونچھ کر یا کھلی ہوا میں رکھ کر پانی خشک کر لیں۔ انجیروں کو کسی پیچی میں ڈال دیں اور پیچی کو خوب گرم کریں تاکہ انجیریں نرم پڑ جائیں۔ انجیروں کا مشین کے ذریعہ یا ہنسل کے کپڑے میں دبا کر گودا الگ کر لیں۔ گودے میں چینی اور سٹرک ایسڈ ڈال کر پکائیں۔ اسے اتنا ابالیں کہ انجیر کا اپنا پانی خشک ہو جائے اور مرکب جام کی شکل اختیار کر لے۔ جام کو صاف ستھرے مرتبان یا بوتلوں میں 190 درجہ فارن ہائیٹ پر ڈال کر ٹھکانے میں رکھ دیں۔



انناس اور خربوزہ کا جام

اجزاء

انناس (قاشیں) —————	$\frac{1}{2}$ کلوگرام
خربوزہ (قاشیں) —————	2 کلوگرام
چینی —————	3 کلوگرام
لیمو کارس —————	کھانسنے کے
	6 چمچ

ترکیب

انناس پھیل کر کاٹ لیں۔ اس کے سیاہ حصے نکال دیں۔ خربوزے پھیل کر قاشیں بنالیں۔ انناس کو خوب گلا لیں۔ خربوزے کی قاشیں بھی ڈال دیں۔ جب خوب گل جائیں تو گھوٹ کر اس میں لیمو کارس چھان کر ڈال دیں۔ تیز گرم ہو جائے تو اس میں چینی ملا دیں۔ اب ہلکی آنچ کر کے خوب چمچ چلائیں۔ جب چینی حل ہو جائے تو چمچ چلانا بند کر دیں اور آنچ تیز کر دیں۔ جام جھنسنے لگے تو اُتار لیں اور سات گھنٹہری بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



انناس اور خربوزہ کا جام

اجزاء

انناس (قاشیں) —————	$\frac{1}{2}$ کلوگرام
خربوزہ (قاشیں) —————	2 کلوگرام
چینی —————	3 کلوگرام
لیمو کارس —————	کھانسنے کے
	6 چمچ

ترکیب

انناس پھیل کر کاٹ لیں۔ اس کے سیاہ حصے نکال دیں۔ خربوزے پھیل کر قاشیں بنالیں۔ انناس کو خوب گلا لیں۔ خربوزے کی قاشیں بھی ڈال دیں۔ جب خوب گل جائیں تو گھوٹ کر اس میں لیمو کارس چھان کر ڈال دیں۔ تیز گرم ہو جائے تو اس میں چینی ملا دیں۔ اب ہلکی آنچ کر کے خوب چمچ چلائیں۔ جب چینی حل ہو جائے تو چمچ چلانا بند کر دیں اور آنچ تیز کر دیں۔ جام جھنسنے لگے تو اُتار لیں اور سات گھنٹہری بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



ٹماٹر کا جام

ترکیب 1

اجزاء

ٹماٹر	_____	500 گرام
چینی	_____	500 گرام
لیمو	_____	2 عدد

ترکیب

نمہ قسم کے یکساں پکے ہوئے ٹماٹر لے کر اچھی طرح دھو لیں۔ ٹماٹروں کو پانی میں معمولی سا آبال کر گرم پانی سے نکال لیں۔ اب تھکے آٹا لیں۔ ٹماٹر کے گودے کو مسل کر خوب پھینٹیں۔ اس میں چینی ڈال کر پکائیں۔ آج ہکی رکھیں اور زچھ مسل چلاتے رہیں۔

جب ٹماٹر کا پانی خشک ہو جائے اور شیرہ گاڑھا ہو جائے تو آٹا لیں۔ لیمو کا عرق نچوڑ کر بیج وغیرہ سے صاف کر لیں اور عرق کو جام میں ملا کر صاف اور خشک بوتلوں میں رکھ لیں۔



ٹماٹر کا جام ترکیب 2

اجزاء

ٹماٹر _____
چھنی _____
1 کلو گرام _____
750 گرام _____

ترکیب

یکساں طور پر پکے ہوئے سرخ ٹماٹر منتخب کریں۔ بہت زیادہ پکے ہوئے ٹماٹر جام کے لیے بہتر نہیں ہوتے۔

ٹماٹروں کو ہر طرف سے خوب اچھی طرح دھو لیں تاکہ ان کی مٹی وغیرہ بالکل صاف ہو جائے۔

ٹماٹروں کو ایک دو منٹ گرم پانی میں ڈال کر ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔ پھلکے ڈھیلے پڑ جائیں تو انہیں احتیاط سے اُتار لیں۔ کوئی خراب یا ناچختہ حصہ نظر آئے تو اسے بھی کاٹ کر علیحدہ کر دیں۔

چاقو سے ٹماٹروں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے پتیلی میں ڈال دیں۔ اس میں اتنا پانی ڈالیں کہ ٹماٹر کے ٹکڑے اس میں ڈوب جائیں۔ اب اسے تیس منٹ تک ابالیں۔

ٹماڑوں کو ڈوئی سے اچھی طرح گھوٹ دیں تاکہ وہ گودے میں تبدیل ہو جائے
گودے کو باریک جالی سے چھان لیں۔
پھٹی ڈال کر دھیمی آنچ پر رکھیں۔ چینی ڈالنے سے ٹماڑوں کی ترشی کم ہو جائے
گی اس لیے اس میں اعشاریہ تین فی صد سرکہ ایڈڈ ہلایں اور گودے کو بیس منٹ
تک آنچ پر رکھیں حتیٰ کہ جام کلدوزہ حرارت 222 فارن ہیت تک پہنچ جائے۔
اب جام کو بوتلوں میں بھر لیں۔



ٹماٹر لیمو کا جام

اجزاء

1 کلو گرام	_____	ٹماٹر
1 کلو گرام	_____	چنبی
2 عدد	_____	لیمو

ترکیب

لیمو دھو کر اچھی طرح صاف کر لیں اور صاف کپڑے سے پونچھ کر پالا خشک کر لیں۔

لیمو کو درمیان سے کاٹ کر عرق نچوڑ لیں۔

بیج نکال کر الگ رکھ لیں۔

تیز چھری سے چھلکے کے اندر کا گودا نکال لیں۔

چھلکوں کو باریک باریک کتر لیں۔

اب کسی برتن میں 375 ملی لیٹر پانی ڈال کر اس میں لیمو کا چھلکا، گودا

اور بیج ڈال کر چھوڑ دیں۔

بارہ گھنٹہ بعد اسے میسینے آٹھ پر رکھ کر پندرہ منٹ تک پکائیں۔ اتنی دیر

چھلکے گل جائیں تو انار لیں ورنہ اسے گلنے تک مزید پکائیں۔
ٹماٹر اچھی طرح دھو کر کاٹ لیں۔ لیمو کے آمیزے سے بیج نکال پھینکیں
اور اس میں چینی، ٹماٹر اور لیمو کا رس ڈال کر خوب ہلائیں۔
چینی حل ہو جائے تو اسے دھیمی آنچ پر پکائیں۔ آمیزہ گاڑھا ہونے پر آماد
لیں اور قدرے ٹھنڈا کر کے مرتبان یا بوتلوں میں بھر لیں۔



ٹماٹر اور سیب کا جام

اجزاء

ٹماٹر	_____	500 گرام
چینی	_____	450 گرام
لیموں کا رس	_____	کھانے کے دو چمچ
چھلکا	_____	ایک لیمو کا
سیب (سبز)	_____	100 گرام

ترکیب

سیب دھو کر چھیل لیں۔

عمدہ سُرخ ٹماٹر بھی دھولیں۔

ٹماٹر مع سیب کا چھلکا اور لیمو کا چھلکا تھوڑے سے پانی میں ڈال کر

آبالیں۔ گل جائیں تو لیمو کے چھلکے نکال کر الگ کر لیں۔

ٹماٹر کا عرق چھان لیں۔

لیمو کے چھلکے باریک کتر لیں۔

اب ٹماٹر کے رس میں لیمو کے چھلکے کی کترن، لیمو کا رس اور سیب

چھوٹے چھوٹے مکڑے (بنیر بچ کے) ڈال کر پکائیں یا چمچ چلا تے رہیں۔
 سیب گل جائیں، تو ڈوٹی سے گھوٹ کر یک جان کر لیں۔
 اس میں چینی گرم کر کے ڈالیں۔ چینی حل ہو جائے اور جام گاڑھا ہو جائے
 تو اچھا تیز کر کے چھوڑ دیں۔ سطح پر جھلی نظر آنے لگے تو جام کو بوتلوں میں محفوظ
 کر لیں۔



خشک خوبانی کا جام

اجزاء

خوبانی خشک، ————— 225 گرام
چینی ————— 775 گرام
لیمو کا رس ————— کھانے کا ایک چمچ

ترکیب

خوبانی دھو کر صاف کر لیں۔ گیشلی پیٹیک دیں اور انہیں 1150 ملی لیٹر پانی میں ڈال کر اتنا گلائیں کہ گھل جائیں۔
اس میں لیمو کا رس ڈال کر جمجم چلاتے رہیں۔ گاڑھا ہو جائے تو چینی تیز گرم کر کے ملا دیں اور خوب جمجم چلائیں۔
شیرہ گاڑھا ہو جائے تو جمجم چلانا روک دیں اور آنچ تیز کر کے چھوڑ دیں۔
جھلی نظر آنے لگے تو جام کو صاف اور خشک بوتلوں میں گرم گرم بھر لیں۔



خشک خوبانی کا جام

اجزاء

خوبانی خشک، ————— 225 گرام
چینی ————— 775 گرام
لیمو کا رس ————— کھانے کا ایک چمچ

ترکیب

خوبانی دھو کر صاف کر لیں۔ گیشلی پیسٹیک دیں اور انہیں 1150 ملی لیٹر پانی میں ڈال کر اتنا گلائیں کہ گھل جائیں۔
اس میں لیمو کا رس ڈال کر تھچ چلاتے رہیں۔ گاڑھا ہو جائے تو چینی تیز گرم کر کے ملا دیں اور خوب تھچ چلائیں۔
شیرہ گاڑھا ہو جائے تو تھچ چلانا روک دیں اور آنچ تیز کر کے چھوڑ دیں۔
چھلی نظر آنے لگے تو جام کو صاف اور خشک بوتلوں میں گرم گرم بھر لیں۔



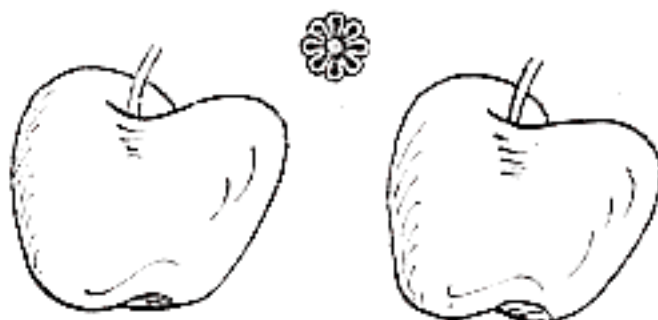
سیب کا شہد والہ اجام

اجزاء

سیب { شہد کا شیرہ } حسب ضرورت

ترکیب

نوش ذائقہ اور خوشبودار سیب لے کر چھیل لیں۔
سیبوں کو 180 ڈگری فارن ہیت پر $2\frac{1}{2}$ گھنٹہ تک اُبالیں۔
اب سیبوں کو چمچ یا ڈوٹی وغیرہ سے خوب کچل کر بھرتہ بنالیں۔
سیب کی مقدار کے مطابق گرم پانی میں (پانی سے دو گنا) شہد ملائیں۔
سیب کے بھرتہ میں شہد کا شیرہ خوب ملا کر اسے صاف اور خشک بوتلوں میں
بھریں۔



سیب کا جام

ترکیب 2

اجزاء

سیب	_____	اکلو گرام
چینی	_____	750 گرام
نیمو	_____	2 عدد

ترکیب

عمدہ قہم کے بیٹھے سیب منتخب کریں۔ سیب صاف کر کے کتہ و کش کر لیں۔ رینج اور درمیان کا سخت حصہ نکال کر پھینک دیں۔ چینی میں آدھا کپ پانی ڈال کر شیر تیار کریں۔ اس میں سیب ڈال دیں اور پکاتے رہیں۔

سیب کا اپنا پانی اور شیرہ بالکل خشک ہو جائے تو اس میں نیمو کا رس چوڑ کر ڈال دیں اور چمچ جلاتے رہیں۔ آٹھ مہینی رکھیں۔ پانچ منٹ بعد تار لیں۔ جام تیار ہے۔ صاف بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



سید کا جام

ترکیب 3

اجزاء

2 کلو گرام	_____	سید
1 کلو گرام	_____	چینی
6 گرام	_____	مائٹرک ایسڈ

ترکیب

علمہ قسم کے پختہ سید منتخب کریں۔ سیدوں کو دھوئیں اور تھیل کر کاٹ لیں۔ بیجوں والا درمیانی حصہ کاٹ کر پھینک دیں۔ سید کے ٹکڑوں کو ایک لیٹر پانی میں اتنا ابالیں کہ سارا پانی خشک ہو جائے اب اس میں چینی ڈال کر پکائیں۔ پک کر گڑھا ہر جیسے تو اس میں مائٹرک ایسڈ بھی ملا دیں۔ بالکل ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔



سنگترے کا جام

اجزاء

سنگترے _____ 25 عدد
چینی _____ 3 پیالی

ترکیب

تازہ سنگترے لے کر تھیلی لیں۔ پھانکوں میں سے بیج نکال کر مچینک
دریں۔ اب پھانکوں کا رس نکال کر چھان لیں۔
چاشنی تیار کریں۔ چاشنی گاڑھی ہو جائے تو اس میں سنگترے کا رس ملا دیں
اور مسلسل پکاتے رہیں۔ چار پانچ منٹ پکائیں اور تار کر صاف بوتلوں میں بھر
لیں۔



لکروندے کا جام

اجزاء

لکروندے	_____	۱ کلو گرام
چینی	_____	$2\frac{1}{4}$ کلو گرام
پانی	_____	150 ملی لیٹر

ترکیب

لکروندے وصولیں۔ بیج نکال پانی میں ڈال دیں اور اتنا پکائیں کہ لکروندے خوب گل جائیں۔ پکلتے وقت برتن ڈھکا ہوا ہو۔
لکروندے گل جائیں تو خوب گھوٹ لیں اور مسلسل پکاتے رہیں۔ گاڑھا ہو جائے تو تیز گرم کر کے اس میں چینی ملا دیں اور جمع چلاتے رہیں۔
چینی حل ہو جائے اور پکنے لگے تو جمع چلانا بند کر دیں اور آج تیز کر دیں۔
سطح پر پہلی نظر آنے لگے تو جام کو خوب گرم ہی بوتلوں میں بھریں۔



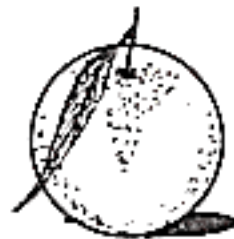
کنو کا جام

اجزاء

تازہ کنو _____ 15 عدد
چینی _____ 500 گرام

ترکیب

عمدہ قسم کے تازہ اور میٹھے کنوؤں کا رس نکال لیں اور رس کو چھان
لیں یا سچ اور سفید ریشہ وغیرہ بالکل نکال دیں۔
چینی میں 250 ملی لیٹر پانی ڈال کر چاشنی تیار کریں۔
تین تار کی چاشنی تیار ہو جائے تو اس میں کنو کا رس ڈال کر پھر پکائیں۔
اور تین چار منٹ بعد اُتار لیں۔
ٹخنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔



گریپ فروٹ کا جام

اجزاء

گریپ فروٹ	_____	۹ عدد
چینی	_____	۱ ¼ کلو گرام
سیب کارس	_____	575 ملی لیٹر
ملٹے کارس	_____	575 ملی لیٹر

ترکیب

ایک سائز کے گریپ فروٹ منتخب کریں۔ بہتر ہے کہ سب درمیانہ درجہ کے ہوں۔ گریپ فروٹ کو چھیل لیں۔ اس پر چھٹے ہوئے سفید ریشے بھی اچھی طرح صاف کر لیں۔ اب اس کے ٹکڑے کر لیں۔
 کسی برتن میں سیب کارس، ملٹے کارس اور چینی ڈال کر ٹھنڈا ہی اچھی طرح حل کریں۔ پھر اس شربت نما مرکب کو دھیمی آنچ پر دس منٹ تک اُبالیں۔
 اب اس میں گریپ فروٹ کے ٹکڑے ڈال کر مزید بیس منٹ پکائیں اور آمار کر محفوظ کر لیں۔



منقہ کا جام

اجزاء

منقہ _____ 1 کلو گرام
چینی _____ 625 گرام

ترکیب

علمدہ قسم کے منقہ اچھی طرح دھو کر تنکے وغیرہ الگ کر لیں۔
منقہ کو تھوڑے سے پانی میں ڈال کر جوش دیں۔
اُبال آجائے تو اس میں چینی ڈال کر پکائیں اور مسلسل ہلاتے رہیں۔
تقریباً تیس منٹ بعد جب منقہ کی پانی خشک ہو جائے نیز منقہ اور
چینی یک جان ہو کر گاڑھے شیرے کی شکل اختیار کر لیں تو اتار کر ٹھنڈا کر لیں،
اور بوتل میں بھر لیں۔



مالٹے کا جام

اجزاء

مالٹے _____ 15 عدد
چینی _____ حسب ضرورت

ترکیب

پتلے پتلے چھلکوں والے مالٹے اچھی طرح دھو کر صاف کر لیں۔ اطراف سے کانٹے سے گود لیں۔ اب برتن میں ٹھنڈا پانی ڈال کر اس میں دین اور تین دن تک اسی طرح پڑا رہنے دیں۔ روزانہ دو تین بار پانی تبدیل رہیں۔ تیسرے دن دافر پانی ڈال کر مالٹوں کو دھیمی آنچ پر پکائیں۔ مالٹے جائیں تو نیکال کر ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں اور ایک رات یونہی پڑا رہیں۔ اب ہر مالٹے کو چھ سات حصتوں میں کاٹ لیں۔ بیج نکال دیں اور ماہکڑوں کے وزن کے برابر چینی کسی پتیلی میں ڈال دیں۔ پتیلی میں مکڑے بھی ڈال دیں اور کبھی آنچ پر اتنا پکائیں کہ قوام خوب گاڑھا ہو اب اسے بوتلوں یا صاف ستھرے خشک مرتبان میں بھر لیں۔



ناشپاتی کا جام

ترکیب ۱

اجزاء

ہاشپاتیاں }
شہد کا شیرہ } حسب ضرورت

ترکیب

عمدہ ناشپاتیاں لے کر تحصیل لیں۔ انہیں تیز آئچ پر اُبالیں پھر آہستہ آہستہ کم کرتے ہوئے 200 ڈگری فارن بائیٹ اور پھر 180 ڈگری فارن بائیٹ پر لاکر تین گھنٹے تک پکائیں۔

ناشپاتیوں کو ڈوئی سے خوب کچل کر بھرتہ بنالیں۔ اب شہد کا آنا شیرہ تیار کریں جس میں بھرتہ ڈوب جائے۔ اس نسبت سے گرم پانی میں شہد ملائیں کہ شہد پانی کا آدھا ہو۔

ناشپاتیوں کو کھلے مشہ کی بوتل میں ڈال کر بعد میں شہد کا شیرہ ڈال دیں۔



ناشیپاتی کا جام

ترکیب 2

اجزاء

ناشیپاتی کا گودا _____ 100 گرام
چینی _____ 100 گرام

ترکیب

ناشیپاتیاں پھیل کر کاٹ لیں۔ درمیان کا سخت حصہ اور بیج وغیرہ
دریں۔ پھل کے ٹکڑوں کو 150 ملی لیٹر پانی سمیت گچھی میں ڈال دیں اور
کر درمیان آئچ پر پکائیں۔ ٹکڑے گل جائیں تو دھوئی سے اتنا گھوٹیں کہ
شکل بن جائے۔

اب چینی تیز گرم کر کے ڈال دیں اور آئچ درمیان رکھ کر جمع خوب
کاڑھا ہو جائے تو گچھا چلا نارو ک دیں۔ آئچ تیز کر دیں۔
جب اوپر تھلتی سی نظر آنے لگے تو گرم گرم جام کو صاف بوتلوں
بھریں۔



آسم کی جیلی

ترکیب

اجزاء

آسم ۱ کلو گرام
چینی 750 گرام

ترکیب

نیم پختہ آسم جو قامت میں پودے میں لے کر پھیل لیں۔ قاشیں کر کے گٹھلیاں نکال دیں۔ قاشوں کو کسی دیبھی میں ڈال کر اس میں اتنا پانی ڈالیں کہ قاشیں اس میں ڈوب جائیں بلکہ پانی قاشوں سے اونچے اور نیچے رہے۔ دیبھی کو چپ کر چوبیس پر رکھ دیں اور درمیانی آنچ پر پکائیں۔ قاشیں نرم پڑ جائیں تو انہیں مٹے کپڑے میں ڈال کر آہستہ آہستہ دبائیں اور سارا رس نکال لیں۔

اب اگر رس ایک کلو گرام ہو تو اس میں 750 گرام چینی ملا کر تیز آنچ پر پکائیں۔ شیرہ درست ہو جائے تو جیلی کو اتار لیں۔

جیلی کچھ ٹھنڈی ہو جائے تو سطح سے جھاگ اتار لیں پھر اسے گرم گرم ہی صاف اور خشک بوتلوں میں بھر لیں۔



آم کی جیلی

ترکیب 2

اکلو گرام	_____	آم کی کیریاں	<u>اجزاء</u>
500 گرام	_____	چینی	
60 ملی لیٹر	_____	گھی	
چند دانے	_____	الائیچی	
حسبِ خواہش	_____	عرق کیوڑہ	

ترکیب

آم کی صاف ستھری کیریاں لے کر رات کو چھیلے کی گرم جھوئل میں دبا دیں۔ صبح تک نرم ہو جائیں گی۔ اب انہیں دھو کر صاف کر لیں۔ ہاتھوں سے دبا کر ان کا عرق نکال لیں اور کپڑے سے چھان لیں۔

عرق میں چینی ملا کر خوب حل کر دیں۔ پتیلی میں گھی بچھلا لیں۔ اس میں الائیچی کے دانے کو ڈکڑا کر آم کا رس ڈال دیں۔ اسے اتنا پکائیں کہ قوام شہد کی طرح گاڑھا ہو جائے۔ آخر میں عرق کیوڑہ ڈال کر اتار لیں اور استعمال کریں۔



امروہ کی جیلی ترکیب :-

اجزاء

1 کلو گرام	_____	امروہ
500 گرام	_____	چینی
ایک چمکی	_____	ٹائری
	_____	(دبسی ہوئی)
فولاسا	_____	کھانے کا رنگ
	_____	(کوئی سا)

ترکیب

پکے امروہ و نشو کو باریک باریک کٹر لیں۔
انہیں دبکی میں ڈال کر ایک میٹر پانی بھی ڈال دیں۔
دبھی آنچ پر رکھ کر پکائیں۔

امروہ ابھی طرح پک جائیں تو انہیں کسی باریک کپڑے میں ڈال کر پوتلی
باندھ دیں۔

پوتلی کو نکا کر اس کے نیچے برتن رکھ دیں تاکہ اس میں امروہ کا پانی ٹپک ٹپک

کر جمع ہوتا رہے۔

پندرہ گھنٹے تک امروہ کا جتنا پانی اکٹھا ہوا اس میں چینی، رنگ اور ٹاٹری
ملا کر پکائیں۔

چاشنی تیار ہو جائے تو اس میں امروہ کے مکڑے ڈال کر کچھ دیر اور پکائیں
پھر اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



امروود کی جیلی

ترکیب 2

اجزاء

1½ کلو گرام	_____	امروود
750 گرام	_____	چینی
3 عدد	_____	لیسو

ترکیب

مُددہ قسم کے میٹھے اور کپے ہوئے امروود دھو کر صاف کر لیں۔ امروود چھیل کر درمیان سے بیج بھی نکال دیں اور گودا الگ کر دیں۔ اب امروود کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ دیکھی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر امروود چوبیسے پر رکھ دیں۔ امروود گل جائیں تو چھان کر ان کا غرق الگ کر لیں۔ اب اس میں چینی ڈال کر بھی آئچ پر پکائیں۔ لیسو کارس چوڑ کر چھان لیں اور اسے بھی امروود اور چینی کے آمیزے میں ملا دیں۔ چمچ مسلسل چلاتے رہیں تاکہ جیلی نیچے میٹھنے نہ پائے۔ شیرہ گاڑھا ہو جائے اور تار بننے لگے تو اتار لیں۔ شیرہ بہت زیادہ گاڑھا بھی نہیں ہونا چاہیے۔ ٹھنڈا ہونے پر جیلی کو بوتلوں میں بھر لیں۔



امروہ کی جیلی ترکیب ۳

2 کلو گرام	_____	امروہ	اجزاء
500 گرام	_____	چینی	
6 ماشہ	_____	ٹائٹلک ایسڈ	
500 ملی لیٹر	_____	گلوکوز (سیال)	
112 گرام	_____	جیلٹن	

ترکیب

عمدہ پکے ہوئے شیریں امروہ منتخب کریں۔ امروہوں کو اچھی طرح دھو کر پٹا اور دیگر مضر اثرات سے پاک کر لیں۔ ایک لیٹر پانی میں امروہ ڈال کر خوب اُبالیں اور دیرم ہو جائیں تو انہیں ٹھنڈا کر لیں پھر ہاتھ سے اچھی طرح مسلیں اب امروہ کے گودے میں چینی ملا کر پکائیں اور مسلسل ہتھ پالتے رہیں تاکہ یہ لگنے نہ پائے۔ اچھی طرح پک جائے تو اتار کر ٹھنڈا کر لیں پھر اس میں ٹائٹلک ایسڈ اور جیلٹن ملا کر کچھ دیر اور پکائیں۔ مرکب کا طعنا ہو جائے تو اتار لیں اور ٹھنڈا کئے بوتلوں میں بھر لیں۔



انگور کی جلی

اجزاء

انگور کا رس ————— 500 ملی لیٹر
چینی ————— 435 گرام

ترکیب

عمدہ قسم کے شیریں انگور لے کر دھولیں تاکہ اس پر چپاں مٹی وغیرہ نہ لپکتا ہو جائے۔ گچھوں سے انگور کا ہر دانہ الگ کر لیں۔ تنکے یا فڈر سے نکل دیا جائے صاف کر لیں۔ مشین کے ذریعہ یا ہاتھوں سے دبا کر رس نکال کر چھان لیں تاکہ بیج وغیرہ علیحدہ ہو جائیں۔

انگور کے رس کو آگ پر رکھ دیں۔ اس میں چینی ملا کر پکائیں۔ ابالتے کے دوران سطح پر جو میل یا جھاگ وغیرہ آجائے اسے اتار کر پھینکتے جائیں۔ جام کی رنگت زرد گلابی سی ہو جائے اور شیرہ درست تیار ہو جائے تو اتار لیں اور بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



بادام کی جیلی (چائیز ڈش)

اجزاء

125 گرام	_____	بادام کی گریاں
125 گرام	_____	دودھ
125 گرام	_____	چینی
125 گرام	_____	پانی
125 گرام	_____	اگر اگر
چند قطرے	_____	ایسنس (پنڈے کے مطابق)

ترکیب

بادام کی گریاں چند گھنٹے پہلے پانی میں ڈال کر چھوڑ دیں بھرا نہیں چھیل لیں۔ بادام کو خوب گھوٹ کر اس میں پانی ڈالیں اور ساس پان میں ڈال کر بچھڑے پر رکھ دیں۔

ہمچ آہستہ آہستہ چلاتے رہیں تاکہ بیٹھنے نہ پائے۔

کھولنے لگے تو اس میں چینی ڈال دیں۔ جب پک کر آدھا رہ جائے تو

اس میں دو دھبہ بھی ڈال دیں اور پانچ منٹ مزید کھولنے دیں ۔
اب اس میں اگر اگر بلا دیں اور گھنٹے سے مسلسل چلاتے رہیں۔ خوب کارہا
ہو جائے تو اسنس ڈال کر تار لیں اور چھوٹی چھوٹی رکابیوں میں ڈال دیں۔
ٹھنڈی ہو کر نہ جم جائے تو استعمال کریں۔
اگر اگر چائینیز جیلڈین ہے جو اچھے جنرل اسٹورز سے دستیاب ہو جاتی
ہے۔



بہی کی جیلی

اجزاء

بہی
چینی
2 کلو گرام
1½ کلو گرام

ترکیب

بہی صاف کر لیں اور اسے پانی میں ڈال کر چوبیسے پر رکھ دیں۔
بہی اپنے پر اس میں چینی بھی شامل کر لیں اور اسے پکاتے رہیں۔
چمچ مسلسل چلائیں۔ جھاگ اور میل وغیرہ پیدا ہونے پر اسے بھی صاف
کرتے جائیں۔

جب بہی صاف ہو کر چینی میں مل کر یک جان ہو جائے اور شیرہ لعاب کا
شکل اختیار کر لے تو اُتار لیں اور بوتلوں میں بھر کر بند کر لیں۔



ٹماٹر کی جیلی

اجزاء

ٹماٹر _____
چینی _____
1 کلو گرام
625 گرام

ترکیب

عمدہ پکے ہوئے سُرخ ٹماٹر لے کر اچھی طرح دھو لیں۔ ٹماٹروں کے چھوٹے
چھوٹے ٹکڑے کر کے انہیں ہاتھوں سے خوب مسل لیں پھر کپڑے میں ڈال کر
اور دبا دبا کر عرق نکال لیں۔ جب سارا عرق نکل آئے تو اسے چھلہ پر رکھ
کر ایک جوش دے لیں۔

اب اس میں چینی ڈال کر اٹنا پکائیں کہ شہد کی طرح گاڑھا ہو جائے۔
اسے اتار کر ٹھنڈا کریں اور مرتبان میں رکھ لیں۔



سیدب کی جلی

ترکیب ۱

اجزاء

سیدب	2½ کلوگرام
چینی	2 کلوگرام
لیمبوکاسٹ	2 گرام

ترکیب

سرخ چھلکوں والے عمدہ سیدب لے کر چھیل لیں۔ ان کا سخت حصہ اور بیج وغیرہ نکال دیں۔ سیدبوں کو پانی میں ڈال کر آب لیں پھر پانی پھینک دیں۔ اب سیدبوں میں چینی اور لیمبوکاسٹ ڈال کر پکائیں۔ پچھلے چلائے رہیں۔ سیدب اور چینی یک جان ہو کر جلی کی طرح گاڑھی شکل اختیار کر لیں تو آگ سے اتار کر بوتلوں میں بھر لیں۔



سیدٹ کی جیلی

ترکیب 2

ایک کلو گرام	_____	سیدب	اجزاء
کھانے کے 3	} _____	شہد	
بڑے چمچ		کھن	
30 گرام	_____	گاما دھی کریم	
250 گرام	_____	جیل	
ایک بڑا چمچ	_____		

ترکیب

سیدب پھیل کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ بیج نکال کر پھینک دیں۔ پھینک کر اس میں کھانے کے تین چمچ پانی اور سیدب کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ آٹھ دھیمی رکھیں۔ ٹکڑے گل جائیں تو چمچ سے خوب کھل کر دھیمی آٹھ پر اور پکائیں۔
 مٹھوڑی دیر بعد اتار کر ٹھنڈا کرنے کے لیے چھوٹے دیں۔
 پانی میں جیلی کو حل کر کے اس میں شہد ملائیں پھر سیدب ملا کر اوپر کریم کی تہہ بنائیں اور فرج میں رکھ دیں۔



شہد کی فروٹ جیلی

اجزاء

سنگترے کارس	_____	$\frac{2}{3}$ پیالی
لیمو کارس	_____	$\frac{1}{4}$ پیالی
شہد	_____	کھانے کے 3 چمچ
جیلی	_____	$1\frac{1}{2}$ بڑا چمچ
گرم پانی	_____	$\frac{2}{3}$ پیالی
اسٹرابری	_____	حسب ضرورت
کیلا	_____	
سنگترہ	_____	

ترکیب - عمدہ قسم کے کیلے اور سنگترے منتخب کریں۔ کیلے چھیل کر مکڑے کر لیں۔ سنگترے چھیل کر اس کی چمائلیں الگ کر کے دو مکڑے کر لیں۔ شہد میں سنگترے اور لیمو کارس ملا دیں۔ اب گرم پانی میں جیلی گھولیں اور اس میں پھلوں کے رس ملا شہد اچھی طرح ملا دیں۔ اسٹرابری، سنگترے اور کیلے کے قلعے بھی اس میں ملا کر فرج میں رکھ کر حسبِ خواہش استعمال کریں۔



فروٹ جیشلی

اجزاء

بادام کی گریاں	_____	$\frac{1}{2}$ پیالی
بدانیاں	_____	125 گرام
دھوئی ہوئی	_____	
ناریل	_____	$\frac{1}{2}$ پیالی
میوہ	_____	حسب خواہش
شہد	_____	کھانے کے 4 چمچ
دودھ	_____	2 پیالی
لکھن	_____	کھانے کے 3 چمچ
آٹا	_____	کھانے کے 3 چمچ
انڈے	_____	2 عدد
جیلی	_____	کھانے کے 3 چمچ
کریم	_____	حسب ضرورت

ترکیب

بادام کی گریاں کترلیں۔ ناریل بھی کترلیں۔ جیلی کو $\frac{1}{2}$ پیالی ٹھنڈے پانی

منقے کی جیلی

اجزاء

منقے 1 کلو گرام
چینی 650 گرام

ترکیب

منقے اچھی طرح دھولیں۔ اس کے ڈرنٹھل وغیرہ صاف کر لیں۔
اب منقے کو پانی میں ڈال کر مائل کریں۔
منقے کو پانی سے نکال کر اس میں چینی ملا کر پکائیں۔
چمچ مسلسل چلاتے رہیں تاکہ مرکب پتیلی میں لگنے نہ پائے۔
اچھی طرح پک کر جب منقے اور چینی یک جا ہو جائیں اور گاڑھی شکل
اختیار کر لیں تو آم آرائیں اور نیم گرم ہی بوتلوں میں بھر لیں۔



مالٹے کی حبشلی

اجزاء

_____	مالٹوں کا پھلکا
$\frac{1}{2}$ کلو گرام	
_____	مالٹوں کا رس
$\frac{1}{2}$ لیٹر	
_____	چینی
1 کلو گرام	

ترکیب

عمدہ قسم کے مالٹے لے کر اچھی طرح دھو کر صاف کر لیں۔
اب مالٹے چھیل لیں۔

چھلکوں کو اندر سے اچھی طرح صاف کر لیں کہ اس کے ساتھ کوئی ریشہ وغیرہ
چھٹا نہ ہو۔ چھلکوں کو پانی میں ڈال کر خوب اُبالیں تاکہ بالکل نرم پڑ جائیں۔
مالٹوں کا رس نکالیں۔ اس میں سے بیج وغیرہ نکال کر پھینک دیں۔
رس اور چھلکوں میں چینی ملا کر پکائیں اور گھمچ سے ہلاتے رہیں۔ جب پھل کا اپنا
پانی خشک ہو جائے اور شیرہ تیار ہو کر گاڑھا نظر آنے لگے تو اتار لیں اور نیم
گرم ہی بوتلوں میں بھر لیں۔



نارنگی کی جیٹلی

اجزاء

نارنگی ۱ ۱/۲ کلو گرام
چینی ۱ ۱/۲ کلو گرام

ترکیب

تازہ عمدہ نارنگیاں لے کر دھولیں۔
نارنگیاں چھیل لیں۔ نارنگیوں کے چھلکے اندر سے اچھی طرح صاف کر
لیں۔ چھلکوں سے چمٹے سفید ریشے نکال دیں۔ اب چھلکے پانی میں ڈال کر
اُبالیں۔ چھلکے نرم پڑ جائیں تو انہیں باریک باریک کتر لیں۔
نارنگیوں کا رس نچوڑ لیں نیچ وغیرہ نکال دیں۔ رس میں چینی ڈال
کر پکائیں۔ جب رس اُبلنے لگے تو اس میں چھلکے بھی ڈال دیں اور پکاتے
رہیں۔ چمچ لگا کر چلائیں تاکہ شیرہ بیٹھنے نہ پائے۔ جب تمام اشیاء یک جا
ہو جائیں اور شیرہ گاڑھی شکل کا ہو جائے تو تیار لیں اور بوتلوں میں بھریں



پھلوں کا مارلیڈ

اجزاء

تینوں پھلوں	_____	گریپ فروٹ
کارس ایک لیٹر	_____	مالٹے اور لیمو
2 کلو گرام	_____	چینی
850 ملی لیٹر	_____	پانی

ترکیب

پھلوں کو دھولیں۔ رس نکال کر چھان لیں۔ مالٹے کے چھلکے باریک کاٹ لیں۔ پانی میں پھلوں کا گودا اور مالٹے کا پھلکا ڈال کر خوب پکائیں۔ گودے اور چھلکے خوب گل جائیں تو بچوڑ کر نکال لیں۔ پانی چھان لیں۔ اب اس پانی میں پھلوں کارس ڈال دیں۔ گودے سے مالٹے کے چھلکے الگ کر کے انہیں بھی رس میں ڈال دیں اور تیز آنچ پر پکائیں۔ چینی خوب گرم کر کے اس میں ڈال دیں۔ درمیانی آنچ کر کے چمچ خوب چلائیں۔ گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں۔



سنگترے کا مارلیڈ

اجزاء

25 عدد	_____	سنگترے
60 گرام	_____	سنگترے کے چھلکے
500 گرام	_____	چینی
55 گرام	_____	جیلٹن
6 قطرے	_____	سنگترے کا ست راؤنچ
500 گرام	_____	ایسنس، گلوکوز

ترکیب

خوش ذائقہ رس سے بھرے بہترین قسم کے سنگترے منتخب کریں۔

سنگتروں کو دھو کر پانی اچھی طرح پونچھ لیں۔

جیلٹن 60 ملی لیٹر پانی میں بھگو دیں تاکہ بالکل گھل جائے۔

سنگترے چھیل کر رس نکال لیں۔ بیج وغیرہ پھینک دیں۔ ضرورت کے مطابق سنگترے کے چھلکے باریک باریک کتر لیں۔ سنگترے کے رس میں چینی ملا کر آٹا پکائیں کہ قوام گاڑھا ہو جائے اس میں گلو کوڑ بھی شامل کر دیں اور مسلسل پکاتے رہیں۔ جیلاٹن پانی میں بالکل گھل جائے تو اسے بھی رس میں ملا دیں اب اس مرکب میں سنگترے کے کترے ہیرے چھلکے بھی ملا دیں اور پانچ منٹ تک پکاتے رہیں پھر اتار کر ٹھنڈا کر لیں اور اس میں ایسنس ملا کر صاف اور خشک بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



گاجر کا مارلیڈ

اجزاء

اکپ	_____	گاجر دیکدوش کی ہوئی
2 عدد	_____	ہیمو
1 عدد	_____	ماٹا
اکپ	_____	چینی

ترکیب

عمدہ قسم کی گاجریں لے کر وصولیں۔ انہیں چھیل کر دیکدوش کر لیں۔
 ماٹا چھیل کر اس کا رس نکال لیں۔ ہیمو کا بھی رس نکال لیں۔
 پھلوں کے رس کو چھان لیں۔ اب اس میں گاجریں ڈال کر آگ پر خوب
 گلا لیں۔ گاجریں گلنے پر گھوٹ کر اس میں چینی تیز گرم کر کے ڈال دیں۔ آٹھ
 ہلکی رکھیں اور خوب ملائیں۔
 گارٹھا ہو جائے تو پتھر چلا کر روک دیں۔ جھلی نظر آنے لگے تو بوتلوں میں
 بھر کے دھکنا مضبوطی سے بند کر دیں۔



گریپ فروٹ کا مارلیڈ

اجزاء

گریپ فروٹ	_____	1/4 کلو گرام
چینی	_____	2 کلو گرام
لیمو کارس	_____	125 ملی لیٹر
پانی	_____	2 1/2 لیٹر

ترکیب

گریپ فروٹ اور لیمو کو دھو کر ان کا رس نکال لیں۔ پانی میں پھل کا گودا ڈال کر خوب گلا لیں۔ اب گودا نچوڑ کر نکال دیں اور پانی بھجان لیں۔ پانی کو تیز آئچ پر پکائیں پھر اس میں دس ملا دیں۔ آئچ درمیانی کر کے اس میں تیز گرم چینی شامل کر دیں۔ پھر خوب چلائیں۔ مارلیڈ گاڑنا ہونے لگے تو آئچ تیز کر دیں۔ جھلی آنے لگے تو آئچ چلانا روک دیں اور گرم گرم مارلیڈ بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



ماٹے کا مارلیڈ

اجزاء

1 کلو گرام	_____	ماٹے
2 کلو گرام	_____	چینی
$1\frac{1}{8}$ لیٹر	_____	پانی
2 چمچ	_____	نیمو کارس

ترکیب - ماٹے و معولیں۔ رس نکال کر چھان لیں۔ آدھے پانی میں رس ڈال کر پکائیں۔ باقی پانی میں گودا اور چھلکا گلا کر چھان لیں اور اس میں ڈال دیں۔ ماٹے کے چھلکے بھی گودے سے الگ کر کے ستر کے ڈال خوب گرم کر کے رس میں ڈال کر چمچ چلاتے رہیں۔ زیادہ گاڑھا کرنا ہو تو چمچ جبلاؤں پانی میں گھول کر چینی ڈالنے کے بعد ملا سکتے ہیں۔ اب چمچ خور حل ہو جائے اور مارلیڈ گاڑھا ہو جائے تو آنچ تیز کر دیں۔ مارلیڈ جھنے پر جھتی نظر آنے لگے تو گرم گرم ہی بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



تمہیں بالخیر

امروود کی جیلی

ترکیب 2

اجزاء

1½ کلو گرام	_____	امروود
750 گرام	_____	چینی
3 عدد	_____	لیسو

ترکیب

مُدہ قسم کے میٹھے اور کچے ہوئے امروود دھو کر صاف کر لیں۔ امروود چھیل کر درمیان سے بیج بھی نکال دیں اور گودا الگ کر دیں۔ اب امروود کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ دیکھی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر امروود چوبیسے پر رکھ دیں۔ امروود گل جائیں تو چھان کر ان کا غرق الگ کر لیں۔ اب اس میں چینی ڈال کر بھی آئینچ پر پکائیں۔ لیسو کارس چوڑ کر چھان لیں اور اسے بھی امروود اور چینی کے آمیزے میں ملا دیں۔ چمچ مسلسل چلاتے رہیں تاکہ جیلی نیچے میٹھنے نہ پائے۔ شیرہ گاڑھا ہو جائے اور تار بننے لگے تو اتار لیں۔ شیرہ بہت زیادہ گاڑھا بھی نہیں ہونا چاہیے۔ ٹھنڈا ہونے پر جیلی کو بوتلوں میں بھر لیں۔



خوبانی کا جام

اجزاء

خوبانی ————— 1 کلو گرام
چینی ————— 750 گرام

ترکیب

پنختہ خوبانیاں اچھی طرح دھو لیں۔ درمیان سے کاٹ کر گٹھلیاں نکال
پھینکیں اور خوبانیوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔
برتن میں خوبانیاں ڈال کر اس میں چینی رٹھ بانیاں ترش ہوں تو چینی کی مقدار
بڑھا کر خوبانیوں کے وزن کے مطابق کر دیں، ڈالیں اور ڈوٹی سے خوب چھوٹیں۔
تیس منٹ تک یونہی چھوڑ دیں تاکہ خوبانیاں اور چینی خوب مل جائیں اور پانی
نیکل جائے۔ (خوبانیاں سخت ہوں تو انہیں پہلے اُبال لیں پھر اس میں چینی
ملائیں) اب خوبانیوں کو 222 درجہ فارن ہیٹ تک خوب پکائیں اور آٹا کر
گرم گرم ہی صاف مرتبان یا بوتلوں میں بھر لیں اور ٹنڈی جگہ پر رکھیں۔

